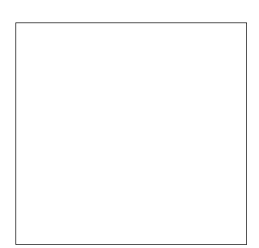
toledo XT
110



Dual Fuel

Gebruiks- en installatiehandleiding

Elektro-Gas-Herd

Bedienungsanleitung mit Montageanweisungen

U107222 - 04



Nederlands

Inhoud

Veiligheid voor alles

Waarschuwing

Toegankelijke delen worden bij gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt om te voorkomen dat ze zich verbranden

Net als mensen heeft ook uw fornuis behoefte aan schone, frisse lucht. De vlammen van de branders geven gassen, hitte en vocht af. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten. Meer informatie vindt u in de Aanwijzingen voor de installatie.

We raden u aan de ‚Algemene veiligheidsvoorschriften' te lezen (vooral als u nooit eerder een Dual Fuel (twee soorten brandstof fornuis gebruikt heeft) waarin u richtlijnen vindt voor het veilige gebruik van een dual fuel fornuis.

Gas en elektriciteit aan

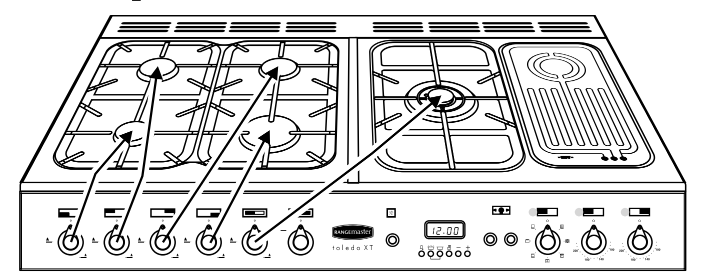
Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn. Het fornuis gebruikt stroom.

Vreemde geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 200°C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is, bijvoorbeeld door de ramen open te zetten.

Kookplaatbranders

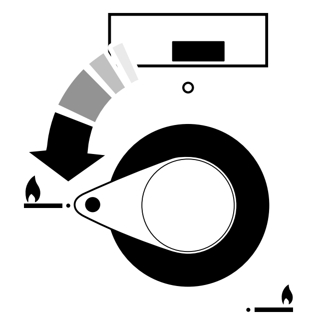


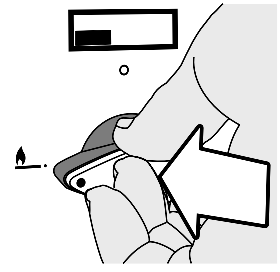
De tekening bij de knoppen geven aan welke brander de betreffende knop regelt.

De branders zijn elk voorzien van een speciaal veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat.

Druk de ontstekingsknop in en draai hem naar de afbeelding van de grote vlam (🔥).

U kunt ook met een lucifer aansteken.





Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan stromen.

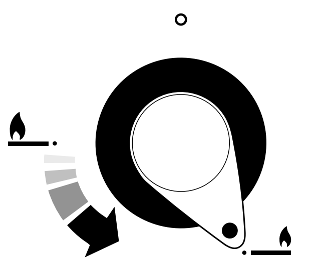
Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Wanneer de ontstekingsknop wordt ingedrukt worden er bij elke brander vonken gemaakt – dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of schoon te maken rond een

brander terwijl er een andere brander brandt. Dit zou een elektrische schok kunnen veroorzaken.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen.

De kleine vlam markeert de 'lage stand'. Draai de knop daarheen nadat de inhoud van een pan heeft gekookt.



Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand.

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt AFGERADEN. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van 1 ei.

De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm. De maximumdiameter voor pannen is 250 mm.

De drierings wokbranders zijn zo ontworpen dat ze een gelijke hitte verspreiden over een groot gebied. Deze zijn ideaal voor grote pannen en voor het roerbakken. Voor kleinere pannen zijn de kleinere branders beter geschikt.

Draai de regelknop uit wanneer een brandervlam uitgaat en wacht een minuut alvorens u hem weer aansteekt.

U kunt de onderdelen van de brander verwijderen om ze schoon te maken; zie het deel 'Uw fornuis reinigen' van de instructies.

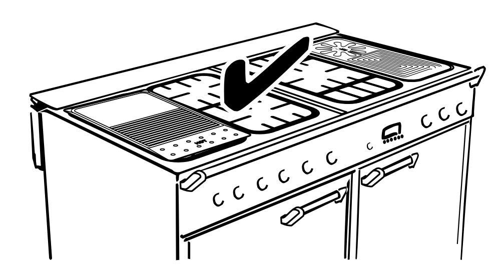
U dient het emailoppervlak van de bovenkant van het fornuis rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk schoon te maken nadat er gemorst is. Probeer het te verwijderen terwijl het email nog warm is.

Opmerking:

het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen invloed op de duurzaamheid van het email en kan verwijded worden met een metaalpoetsmiddel.

De bakplaat

De bakplaat past op het pannenrooster linksmidden, van voor naar achteren.



U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigen deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

Zet hem niet dwars neer – dit past niet en is bovendien wankel.

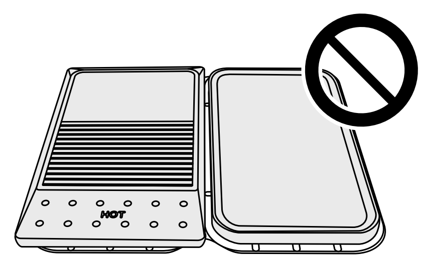
Zet de bakplaat niet op de wokbranders - hij past niet op het pannenrooster van de wokbrander.

Plaats de bakplaat op het pannenrooster Controleer of hij stevig geplaatst is. U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens. boven de kookplaatbranders.

Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht kan de plaat beschadigen.

De knoppen kunnen naar een lagere positie gedraaid worden door ze richting de lagere positie te draaien met het tekentje van de open vlam.

Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen. Zet in geen geval twee bakplaten naast elkaar.



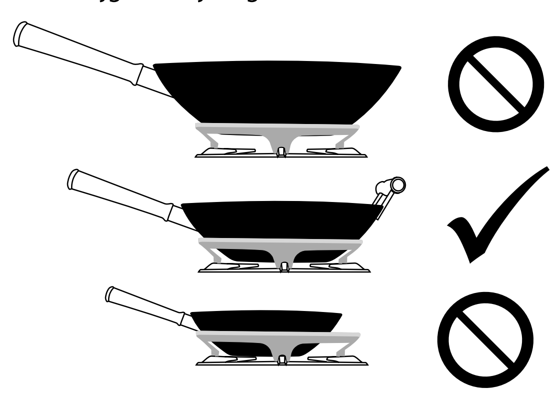
Door ervaring zult u snel vertrouwd raken met de correcte instelling voor het koken.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

De wokstellage

De wokstellage is gemaakt voor een Typhoon™ professionele wok van 35 cm (onderdeelcode 13840S).

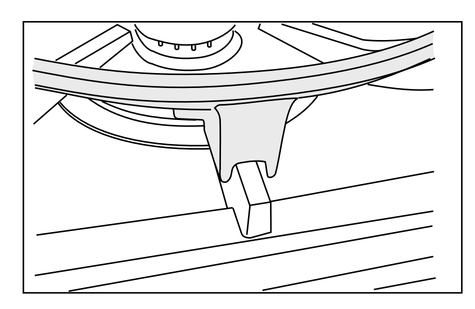
Deze is verkrijgbaar bij de grotere winkelier.



Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellage past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het

pannenrooster staat - maar als de wok te klein is, kan de stellage deze niet goed steunen.

De stellage moet alleen op de driering wokbrander gebruikt worden.



Let er bij het plaatsen van de stellage op dat hij goed wordt geplaatst op de pootjes van het pannenrooster en dat hij stabiel is. Zorg dat de wok vlak in de ring is geplaatst.

De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

Bordenwarmer

U kunt de bordenwarmer gebruiken om eten warm te houden terwijl u de laatste hand legt aan de rest van de maaltijd. Draai de regelknop linksom naar de aan-stand. Het 'HEET' lampje gaat branden. Voor het beste resultaat verwarmt u een bedekt serveerbord ongeveer 10 minuten voor, voordat u er eten op doet.

LET OP: - Indien er barsten in het oppervlak van de bordenwarmer verschijnen als gevolg van incidentele beschadiging etc., dient u onmiddellijk de stekker eruit te trekken om het apparaat van de stroom af te sluiten, en het te laten repareren.

Sluit het fornuis pas weer op de stroom aan als het gerepareerd is.

De ovens

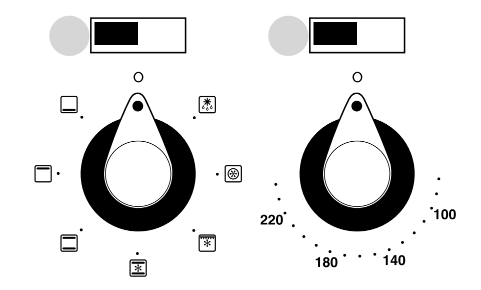
Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verhittingselementen in de oven niet aanraakt.

Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 200°C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is om de geuren te verdrijven, bijvoorbeeld door de ramen open te zetten.

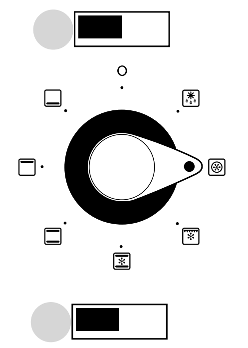
De multifunctionele oven werkt alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld. Raadpleeg het gedeelte 'De klok' voor instructies voor de tijdsinstelling.

De linkeroven

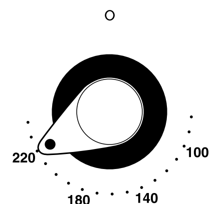
De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement, is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u artikelen in de oven zet of uit de oven verwijdert. Voor meer informatie over deze oven raadpleegt u het deel 'Multifunctionele oven'.



De multifunctionele oven heeft twee knoppen, een functieselectieknop en een temperatuurinstelknop.



Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Dit is de instelling voor de heteluchtoven.



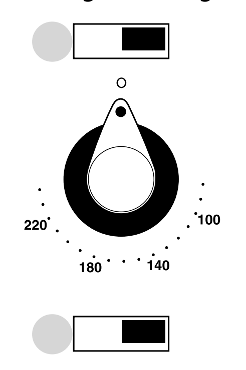
Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

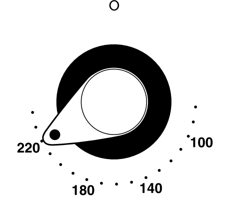
De rechteroven

De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.



De knop voor de rechter heteluchtoven bevindt zich rechts op het bedieningspaneel.



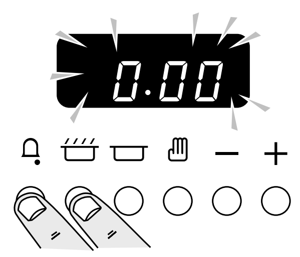
Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

De klok

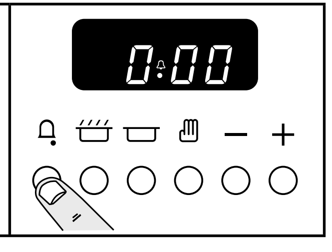
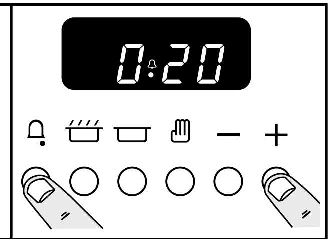
U kunt de timer gebruiken om de linker multifunctionele oven aan en uit te zetten. De linker multifunctionele oven werkt alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

De tijd instellen



Druk de knop in zoals op de afbeelding is weergegeven. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de juiste tijd aangeeft. Denk eraan dat het een 24-uursklok is. Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

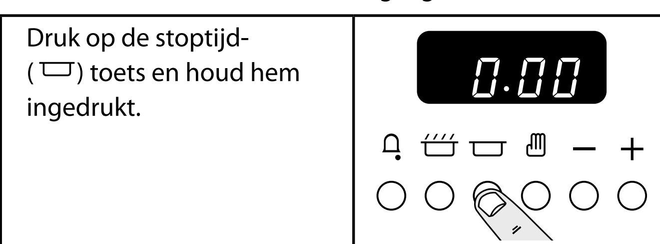
De tijd instellen voor een bepaald gerecht (minutenteller)

De minutenteller ( ) indrukken en ingedrukt houden.	
Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste kooktijd aangeeft.	

U kunt op ( ) drukken om te kijken hoeveel tijd nog resteert en u kunt op ( ) drukken om de pieper te annuleren.

Automatisch stoppen

Gebruiken als u de oven handmatig ingeschakeld heeft.


Druk op de stoptijd- ( ) toets en houd hem ingedrukt.

Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste ‘stoptijd’ aangeeft. Het schermpje geeft AUTO weer. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. DRAAI DE OVENKNOP EERST NAAR 0, druk vervolgens eenmaal op ( ) om de pieper uit te schakelen en nogmaals op ( ) om op handmatig koken over te schakelen.

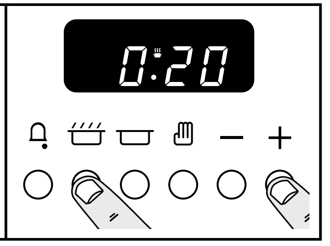
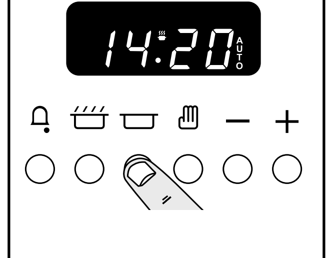
De oven automatisch in- en uitschakelen

Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken.

De ‘kookperiode’, ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.

De ‘stoptijd’, ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

U kunt geen starttijd instellen - deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde kookperiode en stoptijd

Druk op de kooktijd- ( ) toets en houd hem ingedrukt. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste ‘kookperiode’ aangeeft.	
Druk op de stoptijd-( ) toets en houd hem ingedrukt. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste ‘stoptijd’ aangeeft. Get schermpje geeft AUTO weer.	

Stel de ovenfunctie- en temperatuurknoppen in.

Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. DRAAI DE OVENKNOP EERST NAAR 0 (uit), druk vervolgens eenmaal op ( ) om de pieper uit te schakelen en nogmaals op ( ) om op handmatig koken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuiskomt, draai de oven- en temperatuurknoppen eerst uit en druk vervolgens tweemaal op ( ) om op handmatig koken over te schakelen.

Het schermpje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken.

Indien u een automatische instelling wilt annuleren, dient u eerst op ( ) te drukken om de ingestelde kooktijd(en) terug te stellen op 0.00 voordat u op handmatig koken kunt overschakelen.

Speciale kenmerken klok

Sleutelvergrendeling

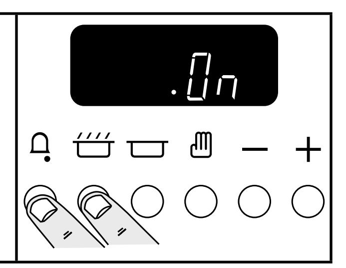
Als de sleutelvergrendeling geactiveerd is, kan men als gewoon de klok bedienen, maar is de oven vergrendeld en gaat deze niet aan. Dit betekent dat uw kind een bakprogramma kan kiezen maar dat het programma niet geactiveerd wordt en dat de oven niet aan gaat.

Activeren van de sleutelvergrendeling

Zorg ervoor dat de klok op de handmatige stand staat en annuleer eventuele actieve programma's.

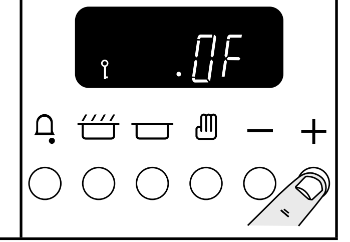
Houd de minutenteller ( ) en baktijdknoppen ( ) ongeveer 8 seconden ingedrukt.

'On' verschijnt op het display.



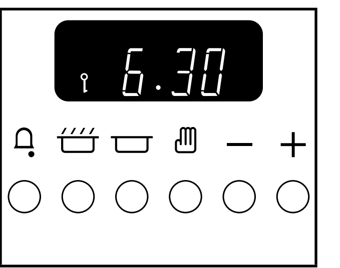
Druk eenmaal op de '+' knop.

Het sleutelsymbool ( ) en 'Of' verschijnen op het display. Laat de knoppen los.



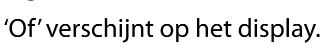
De klokfuncties voor de bediening van de oven zijn nu vergrendeld.

Na een paar seconden is op het display weer de actuele tijd te zien, evenals het sleutelsymbool ( ).

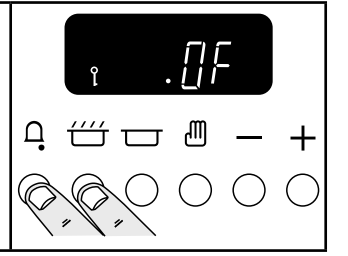


Afzetten van de sleutelvergrendeling

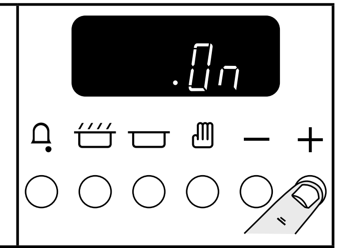
Houd de minutenteller ( ) en baktijdknoppen ( ) ongeveer 8 seconden ingedrukt.



'Of' verschijnt op het display.



Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool ( ) gaat uit en 'On' verschijnt op het display. Laat de knoppen los.



Na een paar seconden is de actuele tijd op het display te zien.

De oven en de klokfuncties voor de bediening van de ovens kunnen nu weer gewoon gebruikt worden.

Koken met behulp van de timer

De timer kan alleen de multifunctionele oven regelen.

U kunt de oven op elke gewenste tijd binnen de daaropvolgende periode van 24 uur aan laten gaan.

Indien u meerdere gerechten wilt bereiden, dient u gerechten te kiezen die ongeveer even lang duren. U kunt de kooktijd voor een bepaald gerecht echter verlengen door een kleine container te gebruiken en deze in aluminiumfolie te wikkelen, of juist verkorten door een kleinere hoeveelheid te bereiden of een grotere container te gebruiken.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dienen snel bedervende voedselproducten zoals varkensvlees of vis te worden vermeden, vooral bij warm weer.

Plaats geen warm eten in de oven.

Gebruik de oven niet indien deze reeds warm is.

Gebruik de oven niet indien de oven ernaast warm is.

Indien het lang duurt voordat de automatische kookperiode aanvangt, dient u het gebruik van wijn en bier te vermijden, aangezien ze kunnen gisten.

Indien u room gebruikt, dient u dit pas toe te voegen vlak voordat u het gerecht opdient, aangezien het kan stollen.

Aangezien verse groenten over een lange periode kunnen verkleuren dient u ze met een laag gesmolten vet te bedekken of onder te dompelen in een oplossing van citroensap en water.

Bij vruchtentaarten, custardtaarten en andere soortgelijke gerechten met iets vloeibaars op ongebakken deeg mag het niet te lang duren voordat de automatische kookperiode aanvangt. Gerechten die resten gaar vlees of gevogelte bevatten, dient u niet automatisch te bakken indien het lang duurt voordat de automatische bakperiode aanvangt.

Bij het koken van heel gevogelte dient u het gevogelte volledig te ontdooien voordat u het in de oven plaatst.

Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdient.

Beide ovens

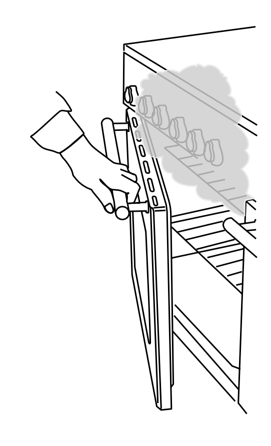
Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 200°C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is om de geuren te verdrijven, bijvoorbeeld door de ramen open te zetten.

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.
De rekken mogen niet direct boven elkaar worden aangebracht. Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten.

Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient de temperatuur met 10 °C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een heteluchtoven verschilt niet met de hoogte in de oven – u kunt dus elk rek gebruiken.

Voor de beste resultaten de oven voorverwarmen tot het indicatielichtje van de oven uitgaat.

Bakplaten, vleespannen en dergelijke dienen in het midden van de ovenrekken in de oven te worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de



zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.

Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

- Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.
- De ‚Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het fornuis schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, kunt u het groente goed uitdrogen of van een dunne laag kookolie te voorzien om spetters te vermijden.
- Als u de bodem van een deeggerecht wilt bruinen, warm dan de bakvorm 15 minuten voor, voordat u het gerecht op het midden van het rooster plaatst.
- Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.

Controleer of het vlees en de kip helemaal gaar is voordat u het opdient

Multifunctionele ovens

De linkeroven van uw fornuis is een multifunctionele oven. Hij kan op vele manieren worden gebruikt. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen afwijken van die van uw vorige fornuis.

Functies multifunctionele ovens

Ontdooien

Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen de vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Hele kieppen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast heet is.

Controleer of de zuivelproducten, het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het bakt.

Heteluchtoven

Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

Het bakken in een heteluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.

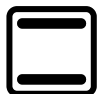
Heteluchtgrillen

Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op een rooster boven een bakplaat die kleiner moet zijn dan een conventionele grillpan. Zo zorgt u voor een beter luchtcirculatie. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert. De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Voor het bakken moet u voorverwarmen bij deze functie.

Heteluchtoven

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven- en onderin de oven. Door de combinatie van hetelucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.



Conventionele oven (hitte van onder en boven)

Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes. Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is bovenin de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'heteluchtoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onderin de oven heeft en een heter gebied bovenin.

Bruiningselement

Bij deze functie wordt alleen het element bovenin de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groentes in saus, en lasagna, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.

Onderhitte

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. Zo wordt uw pizza en de bodem van uw hartige taart krokant, en zo kunt u ook de bodem van zo'n taart voorbakken op een laag rooster. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

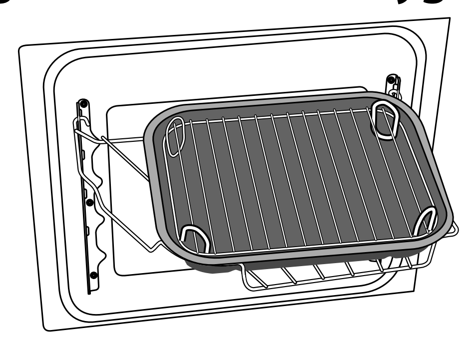
De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

De Handygrill

De 'Handygrill' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. De 'Handygrill' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde vleespan die op het rek past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.

De Handygrill past op de ovendeur. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt. De Handygrill kan op verschillende hoogtes geplaatst worden. Afhankelijk van de geplaatste hoogte, moeten de ovenrekken wellicht verwijderd of anders geplaatst worden om het geheel te laten passen.

Het gebruik van Handygrill



Heteluchtgrillen

Heteluchtgrillen gebeurt met de ovendeur gesloten.

Door de indeling aan de binnenkant van de deur van de multifunctionele oven (linkeroven) kunt u de Handygrill op vier verschillende hoogtes plaatsen.

Door de Handygrill te gebruiken voor heteluchtgrillen, kunt u bij het voedsel zonder de grillpan uit de oven te hoeven halen.

Het is belangrijk dat u niet vergeet de grillpan te reinigen na elke sessie, want het opeenhopen van vet kan gevaarlijk zijn en is onhygiënisch.

Wees voorzichtig met het openen en sluiten van de ovendeur als u de Handygrill gebruikt.

De positie van de Handygrill op de ovendeurbeugels hangt af van de omvang van het te grillen voedsel.

Verwarm de oven voor gebruik ongeveer 5-10 minuten voor met gesloten deur middels de functie voor heteluchtgrillen.

Bekijk altijd vóór de voorverwarmingsperiode op welke hoogte u wilt grillen daar het Handygrill-rek en de pan zeer heet zullen worden.

Het tweede niveau vanaf de bovenkant is het handigst voor normaal grillen. Gebruik de hoogste stand alleen voor toast of zeer snel te bereiden etenswaren zoals biefstuk.

Deze tijden zijn uitsluitend aanbevelingen

Voedsel	Temperatuur	Kooktijd in minuten
Worstjes	200-Max	5-10 per kant
Bacon	200-Max	5-7 per kant
Burgers	200-Max	5-10 per kant
Karbonade of lapje vlees	200-Max	10-15 per kant
Kipportie	200-Max	10-15 per kant
Zalmsteak	200-Max	10-15

Overig gebruik

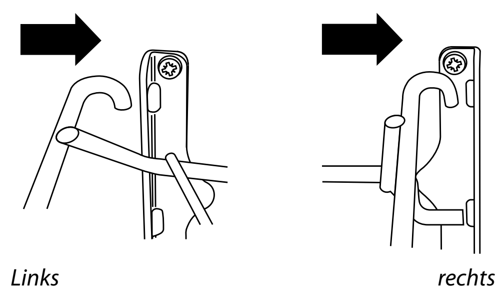
De Handygrill en pan kunnen ook voor braden gebruikt worden.

Verwijder de treeft uit de pan en plaats het rek in het midden van de oven. Gebruik de instellingen voor hetelucht- of conventionele oven en volg de richttijden in het bakschema voor braden. Gebruik alleen de

meegeleverde pan in het rek van de Handygrill - andere blikken zijn wellicht onstabiel.

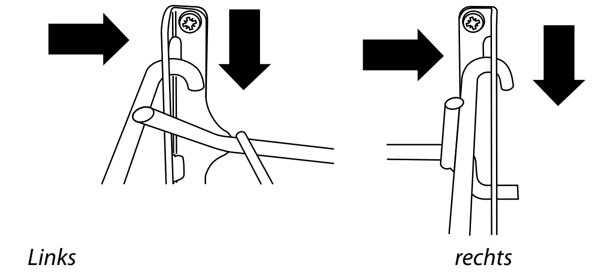
Het plaatsen van de Handygrill

U plaatst de einden van het rek van de Handygrill in de gaten in de beugels aan de ovendeur.



Links *rechts*

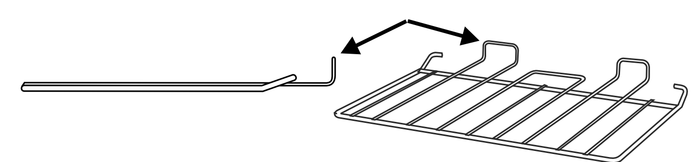
Plaats de einden tegelijkertijd in beide verticale gleuven.



Links *rechts*

Haak het rek in de gleuven.

De ovenrekken

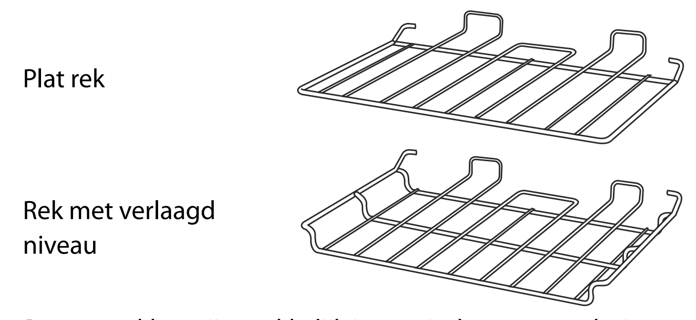


De rand moet aan de achterkant zitten en naar boven zijn gericht.

Behalve platte rekken hebben sommige modellen ook een rek met verlaagd niveau. Dit typerek geeft meer mogelijkheden voor indeling van de oven.

Plat rek

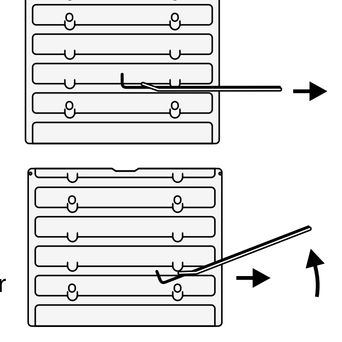
Rek met verlaagd niveau

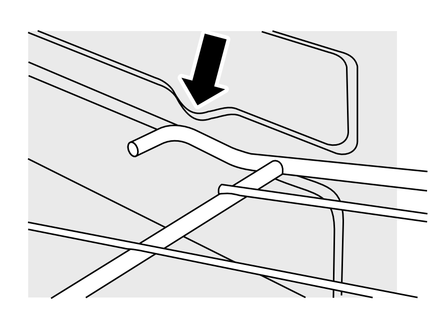


De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels

Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit.





Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

Stoom

Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

Ovenlicht

Druk op de juiste knop om het licht in de oven aan te doen.

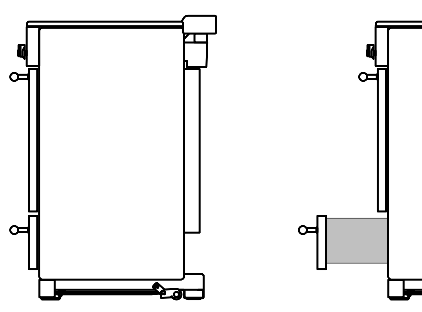
Als een van de ovenlichten stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt.

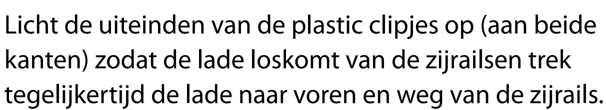
Opslag

Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten.

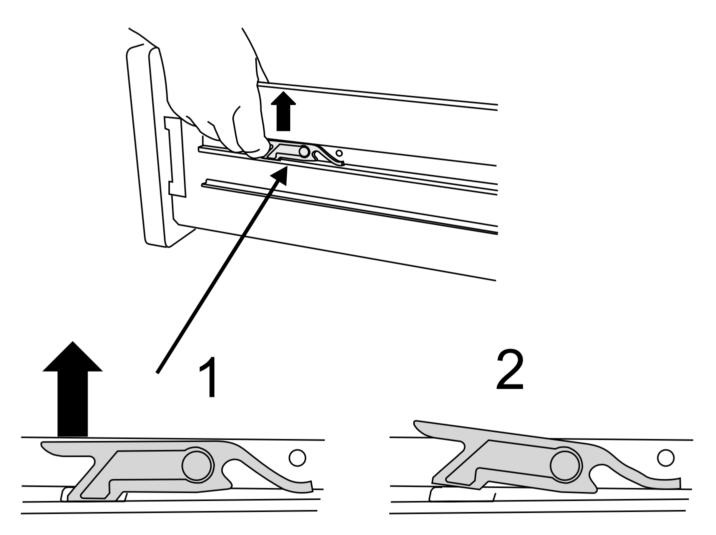
U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze schoon te maken, enz.

U verwijdert de lade door deze naar voren te trekken.





Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrailsen trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.



Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

De lade weer terugplaatsen

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden.

Het fornuis schoonmaken

Essentiële informatie

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis schoonmaakt. Denk eraan dat u de stroom na afloop weer aansluit en de klok weer instelt voordat u het fornuis weer gebruikt.

Gebruik in geen geval verfafbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Aanbevolen reinigingsmaterialen worden getoond in de 'Reinigingstabel' aan het einde van dit deel.

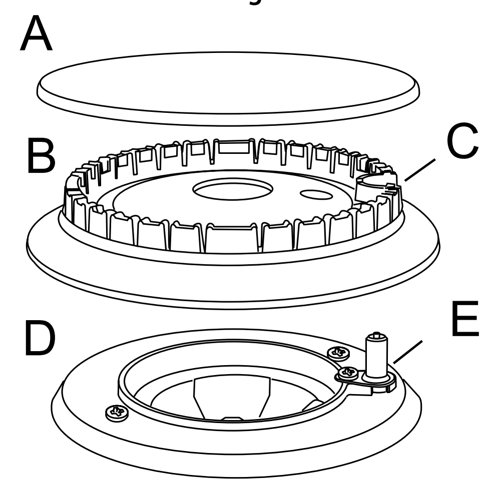
Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Kookplaatbranders

Sommige modellen zijn voorzien van een aparte sierring die op de branderkop past.

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

De branders met enkele ring

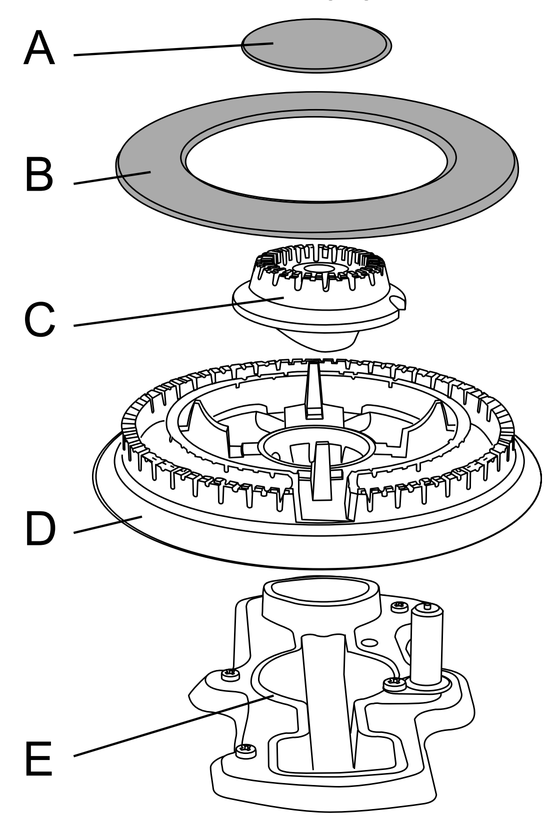


A - kap, B - kop, C - inkeping, D - elektrode, E - basis

Let bij het monteren van de branderkop op dat de lijnen van de inkeping in lijn zijn met de elektrode of opening in de basis. Controleer of de branderkop vlak is en of de kap centraal op de branderkop is aangebracht.

De wokbrander

De wokbrander is wat ingewikkelder maar ook hij kan gedemonteerd worden voor reiniging.



Wokbrander

A	*binnenbranderkap,*	*B*	*buitenbranderkap*
C	*binnenbranderkop*	*D*	*buitenbranderkop*
E	*wokbranderbasis*		

Bij het monteren van de wokbrander, de grote basisring omkeren en het 'D'- vormige gebied zoeken.

Kookplaat

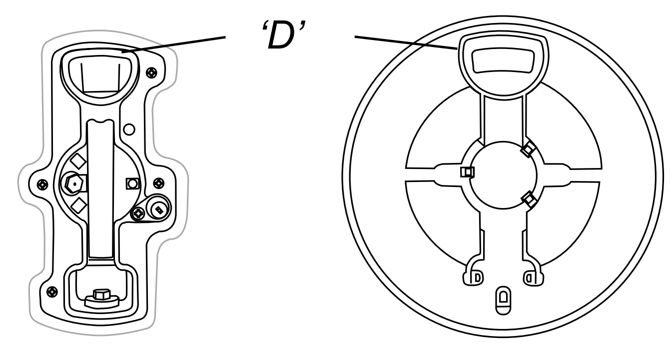
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
Bovenkant van kookplaat	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Pannensteunen, wokstellage (alleen bij sommige modellen)	Geëmailleerd gietijzer of roestvrij staal	Cif crèmig reinigingsmiddel- Faberge Lever en een nylon schuurspons.Vaatwasmachine.
Opwarmzone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Branderkappen	Email	Crèmig reinigingsmiddel, nylon schuurspons. Vaatwasmachine
Brandersierringen (alleen sommige modellen) en branderkop	Aluminium	Cif of ander crèmig reinigingsmiddel met een zachte doek. Niet te veel kracht gebruiken.
Bakplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laat afkoelen. Afwassen in warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/-sponzen. Vaatwasmachine.

Buitenkant van fornuis

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
Buitenkant van deur, deurpost en opberglade.	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek.Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	E Cloth of Vileda Microfibre Plus All Purpose Cloth Freudenberg Household Products LP (supermarkt)
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek
Spatscherm/Achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Knoppen/handvatten	Kunststof/chroom	Warm zeepwater, zachte doek.
Ovendeur glas/glazen deksel	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.

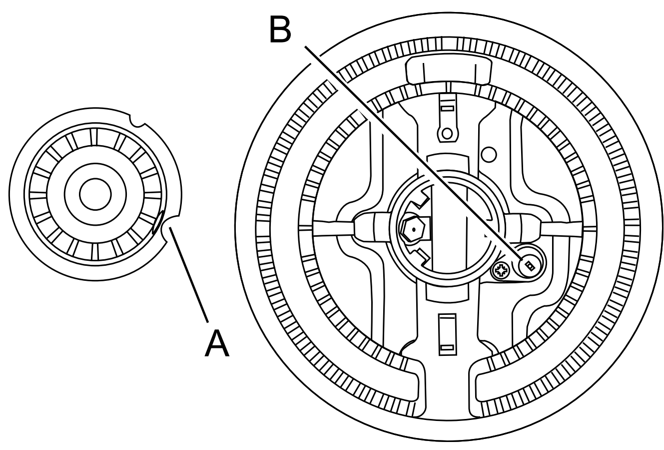
Oven en gril

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
Zijkanten, onder- & bovenkant van oven -GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie hieronder)	Email	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email.VOORZICHTIG: CORROSIEVE/CAUSTISCHE OVENREINIGINGSMIDDELEN – VOLG DE INSTRUCTIES VAN DE FABRIKANT. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen. Bescherm de brander in gasovens met folie tijdens het reinigen van de binnenkant van de oven.
'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)	Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel. (zie 'De Ovens' in 'Uw fornuis reinigen')
Ovenrekken, Handyrack, gril-treeft, Handygrill-rek (alleen sommige modellen).	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.
Grilpan/Braadslede, Handygrill-pan (alleen sommige modellen).	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld staalwolsponsje. Vaatwasmachine.



De kop draaien tot de 'D' die van de branderbasis heeft gevonden. De kop omdraaien en op de branderbasis plaatsen.

Om de kleine binnenbrander te monteren, de grotere elektrode-inkeping in de branderrand zoeken. Breng deze in lijn met de grote ontstekingselektrode en plaats de binnenbrander op de grote basisring.



A - elektrode-inkeping, B - ontstekingselektrode

Monteer nu de twee branderdoppen en let op dat zij goed zijn geplaatst.

Handygrill

De pan en het rooster dienen met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankoekend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten in de gootsteen. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen.

Bakplaat

Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijdert. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

GEBRUIK IN GEEN GEVAL BIJT- OF SCHUURMIDDELEN AANGEZIEN DEZE HET OPPERVLAK KUNNEN AANTASTEN.

Bedieningspaneel en ovendeuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek.

Ovens

De ovens zijn voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emaillelaag die gedeeltelijk zelfreinigend is. De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De 'Cook & Clean' panelen werken beter boven 200°C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven dan in op 200°C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de 'Cook & Clean' panelen goed blijven werken.

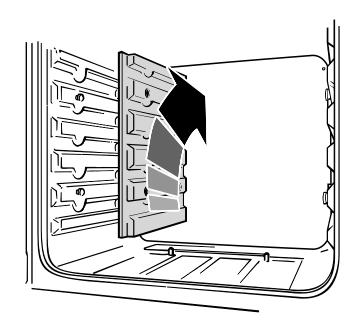
Gebruik geen staalwol (of andere stoffen die wellicht krassen op het oppervlak maken). Gebruik geen ovenreinigingsdoekjes.

De ovenbekleding verwijderen

Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken. Verwijder eerst de rekken.

De zijpanelen van beide ovens kunnen verwijderd worden.

De zijpanelen van de oven zitten vast met vier bevestigingsschroeven. U hoeft de schroeven er niet uit te draaien om de ovenbekledingspanelen te kunnen verwijderen. Til de zijpanelen op en schuif ze van de schroeven af. Trek ze dan naar voren.



Als u de bekleding hebt verwijderd, kunt u het emaille aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

Problemen oplossen

Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de ovendeur opentrekt, aangezien er soms veel stoom

vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

De ovenventilator maakt geluid.

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

Welke reinigingsmaterialen worden aanbevolen voor het fornuis?

Zie het deel 'Reiniging' voor aanbevolen reinigingsmaterialen. Sommige reinigingsmiddelen bevatten chemicaliën die de oppervlakken van uw fornuis kunnen beschadigen – lees de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel zorgvuldig alvorens het te gebruiken.

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Aardlekschakelaars met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Het eten kookt te langzaam, te snel of brandt aan.

De kooktijden van deze oven wijken wellicht af uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar eigen smaak aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven.

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen, zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient het waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De linker multifunctionele oven gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet

Hebt u een kookfunctie ingesteld?

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Is de tijd ingesteld?

Verschijnt het sleutelsymbool (⚷) op het display? Zie het onderdeel 'De klok' in de handleiding voor meer informatie over de sleutelvergrendeling van de klok.

De linker multifunctionele oven gaat niet aan bij automatisch koken

Is de timer goed ingesteld maar is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan?

Verschijnt het sleutelsymbool (⚷) op het display? Zie het onderdeel 'De klok' in de handleiding voor meer informatie over de sleutelvergrendeling van de klok.

Hebt u een kookfunctie ingesteld?

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert.

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

Het ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300 °C.

Doe de ovendeur open en verwijder de 'Handygrill' (indien aangebracht) en de ovenrekken.

Sluit de stroom af.

Draai de lampafscherming tegen de klok in om het eraf te draaien.

Hij kan erg stroef zijn

Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers voor het geval de lamp uit elkaar barst.

Draai het nieuwe lampje erin, en draai de lampafscherming weer terug. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Is de sierring van de brander goed aangebracht?

Zijn de branderkappen goed aangebracht?

Raadpleeg het gedeelte 'Het fornuis schoonmaken'

Kookplaatbranders gaan niet aan

Controleer of de onderdelen van de brander correct zijn teruggezet na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de bedieningsknoppen van het fornuis indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding - brandt het klokje?

Algemene veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd in overeenstemming met de aanwijzingen voor de installatie. De installatie dient aan de relavante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen.

Indien u gas ruikt

Geen stroomschakelaars aan- of uitzetten.

Niet roken.

Geen open vuur gebruiken.

Het gas niet uitzetten bij de meter of cilinder.

Doe de deuren en ramen open om het gas te laten ontsnappen.

Houd mensen uit de buurt van het betrokken gebied

Bel het gasbedrijf.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilator (mechanische afzuigkap).

Indien u het fornuis gedurende lange tijd gebruikt, is wellicht aanvullende ventilatie nodig. U kunt bijvoorbeeld een raam openzetten of de mechanische ventilatie opvoeren, indien van toepassing.

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt. Vraag de installateur om u de bedieningsschakelaar van het fornuis te laten zien. Markeer de schakelaar zodat u hem makkelijk kunt vinden. Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij de handleiding iets anders aangeeft.

Alle onderdelen van het fornuis kunnen heet worden en blijven na het koken een tijd heet.

Wees voorzichtig bij het aanraken van het fornuis om brandwonden te voorkomen.Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan en dat het fornuis afgekoeld is voordat u het reinigt.

Gebruik droge ovenwanten indien mogelijk. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Bedien het fornuis niet met natte handen.

Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

Gebruik geen onstabiele steelpannen en laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

Zorg ervoor dat baby's, peuters en jonge kinderen te allen tijde uit de buurt van het fornuis blijven. Laat kinderen niet op het fornuis zitten of staan. Leer ze om niet met de knoppen of andere delen van het fornuis te spelen.

Berg voorwerpen die voor kinderen van belangstelling zijn niet op in kasten boven het fornuis – klimmen op het fornuis kan tot ernstige verwondingen leiden.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden aangezien vet en andere resten vuur kunnen vatten.

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekledingen en gordijnen en dergelijke staat.

Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Bewaar en gebruik geen brandbare stoffen en ontvlambare vloeistoffen in de buurt van het fornuis.

Probeer vetbranden niet met water te doven. Pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit. Doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- or schuimblusapparaat, indien beschikbaar.

Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vuur vatten.

Draag geen loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis. Wees voorzichtig als u iets uit kasten boven de kookplaat pakt. Brandbare stoffen kunnen vuur vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen en kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.

Pas op bij het verwarmen van vet en olie, aangezien het vlam kan vatten als het te heet wordt.

Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

Laat frituurpannen nooit zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u teveel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddete temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.

U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

Bij gebruik van elektrische apparaten in de buurt van het fornuis dient u op te passen dat het snoer van het apparaat niet in aanraking komt met de kookplaat.

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering.

Laat mensen niet op het fornuis klimmen of staan, of eraan hangen.

Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.

Zorg ervoor dat de keuken te allen tijde goed geventileerd is. Gebruik eventueel aangebrachte luchtverversers of afzuigkappen.

Verwarm in geen geval ongeopende voedselcontainers. De drukopbouw kan de container doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.

Het fornuis is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

De oven dient NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit is niet alleen een verspilling van het gas, maar kan bovendien tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Laat de ovendeur NIET langer dan noodzakelijk openstaan terwijl de oven aanstaat.

De specificatie van dit fornuis dient niet te worden gewijzigd.

Dit apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het tillen.

Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen uitstaan als het fornuis in gebruik is.

Onderhoud en reserveonderdelen

Vul de onderstaande gegevens over het apparaat in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig hebt. Deze gegevens helpen ons om uw apparaat nauwkeurig te identificeren, zodat we u beter kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het apparaat voordoen. Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

Gassoort:	Dual Fuel (twee soorten brandstof)
Naam van het apparaat:	Falcon Toledo XT 110
Kleur*	
Serienummer apparaat*	
Naam en adres winkel	
Aankoopdatum	
Naam en adres installateur	
Installatiedatum	

* Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het apparaat aangegeven.

In geval van problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het apparaat, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen oplossen', om te controleren of u het apparaat op de juiste manier gebruikt. Indien u nog steeds problemen hebt, neem dan contact op met de winkel.

Let op

Indien de garantieperiode van het apparaat verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht in rekening.

Indien u een technicus inroept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor in rekening te brengen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor in rekening worden gebracht.

Buiten de garantie

Wij bevelen aan onze apparaten gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen. Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkel.

Installatie

Het apparaat is geleverd als: -	CAT II 2H3+
G 20 20millibar	CAT II 2E3+
	CAT II 2E3B/P

Het dient te worden omgebouwd om als CAT I2L of CAT I 3B/P te werken.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Lees op het gegevensplaatje van het apparaat af voor welke gassoort het fornuis is ingesteld.

Ombouwen

Het apparaat is geleverd als: -	CAT II 2H3+
G 20 20millibar	CAT II 2E3+
	CAT II 2E3B/P

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd vor gebruik met andere gassoorten. Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Raadpleeg het gedeelte 'Ombouwen' van de handleiding voor meer informatie.

Veiligheidsvoorschriften/-vereisten

Het apparaat dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd. De installatie dient overeen te komen met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gebruikt. Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt aangesloten, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden. Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje. Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten. Installeer het apparaat in een goed geventileerde ruimte.

Ventilatie

Het apparaat is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Het dient in overeenstemming met de huidige installatievereisten te worden geïnstalleerd en aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie. De plaatselijke voorschriften betreffende ventilatie dienen te worden nagekomen, maar enkel als minimum:

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in zitslaapkamers met een volume van onder 20 m^3. Indien het fornuis in een kamer met een volume van onder 5 m^3 wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm^2 vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van 5 m^3 t/m 10 m^3, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm^2 vereist; en kamers met een volume van boven 11 m^3 vereisen geen ventilatiekanaal. Indien de kamer echter is voorzien van een buitendeur, is een ventilatiekanaal niet noodzakelijk, zelfs indien het volume tussen 5 m^3 en 10 m^3 ligt. Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan, die gas verbruiken, is wellicht meer ventilatie vereist.

Het fornuis plaatsen

Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.

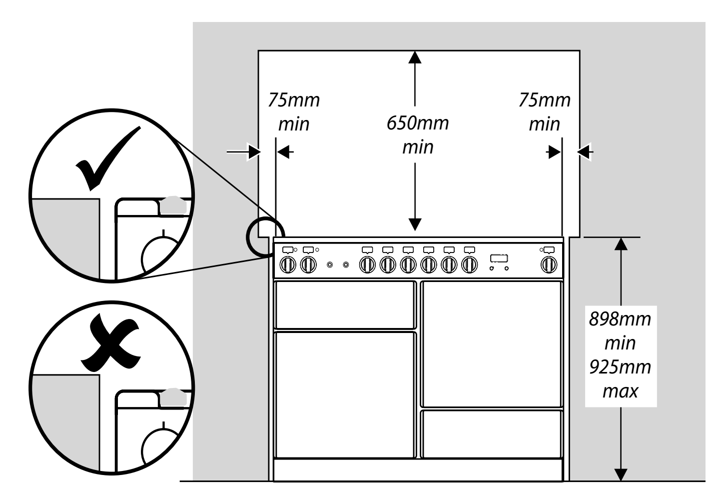
OPMERKING:

Apparaten die geschikt zijn voor gebruik op vloeibaar gas (LPG), mogen niet worden geïnstalleerd in kamers of binnenruimten onder de begane grond, bijv. op de kelderverdieping.

Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

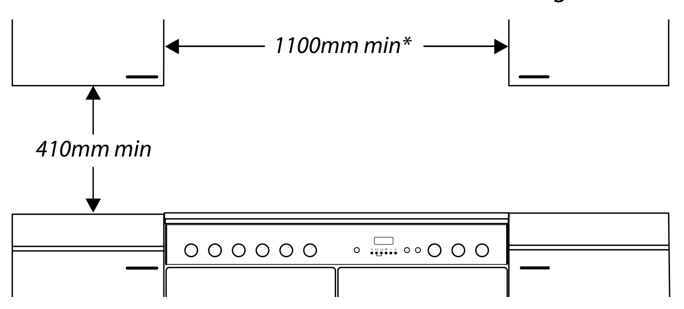
Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.



De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de zijkanten van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm te worden gelaten.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.



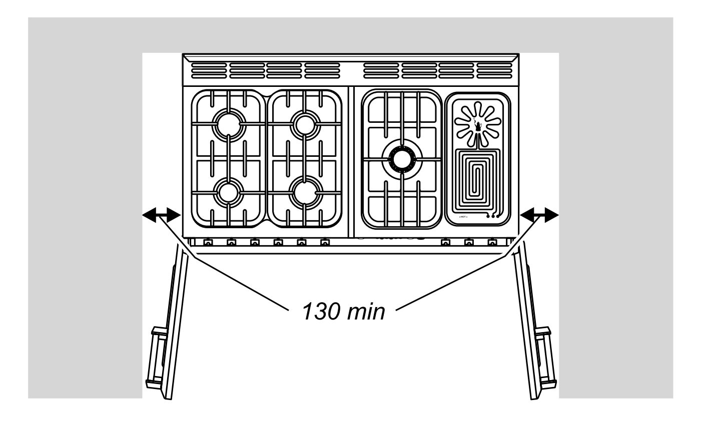
* Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand. Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65°C boven de kamertemperatuur.

Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1.110 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen. Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.



Het fornuis uitpakken

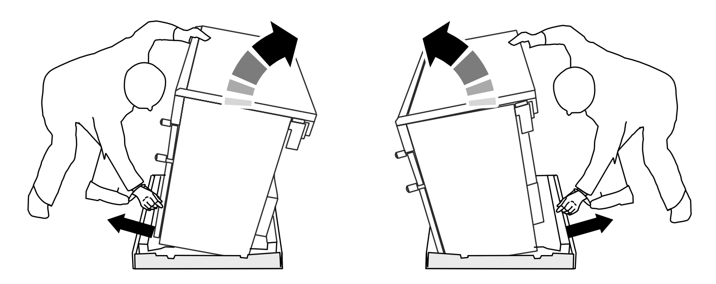
Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak vóór de plaats staat, waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

Snijd de bevestigingsstroken door en til de kartonnen doos van het fornuis, zodat het fornuis op de onderverpakking blijft staan. Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpakinstructies.

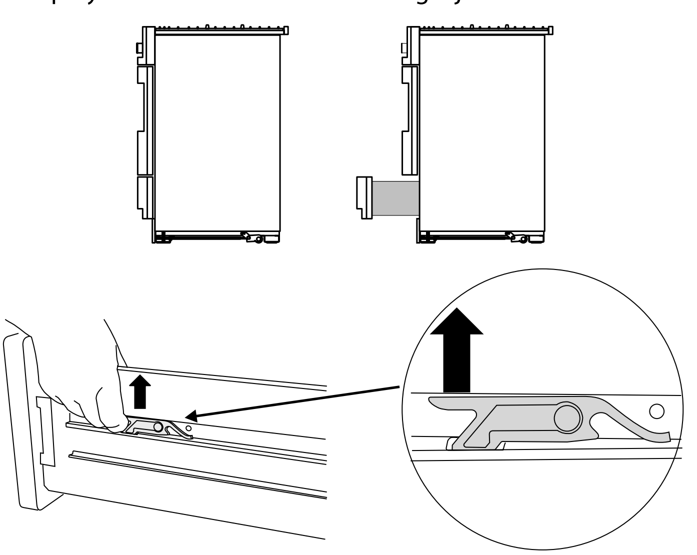
Het fornuis verplaatsen

Het fornuis is erg zwaar. Pas goed op. We raden aan dat het fornuis door twee mensen verschoven wordt. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt. U zult de waterpas nodig hebben.

Kantel het fornuis vanaf de achterkant naar voren en verwijder de achterste helft van de polystyreen basisverpakking.



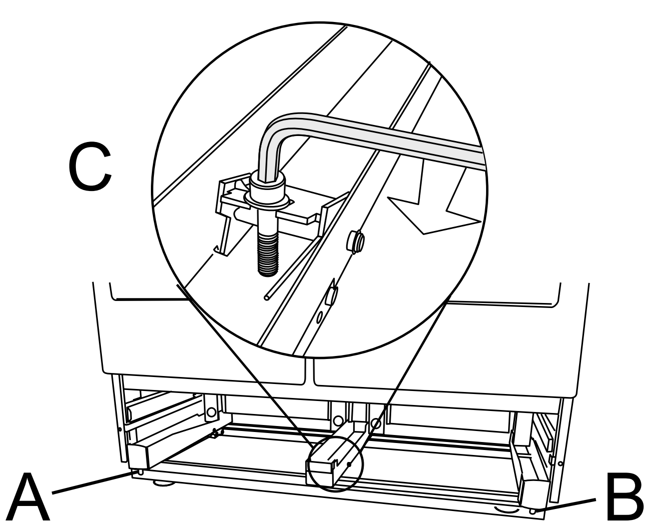
Herhaal vanaf de voorkant en verwijder de voorste helft van de poly-basis. Trek de lade zover mogelijk uit.



Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrailsen trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails. Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie afgerond is.

Laat de wieltjes zakken.

Gebruik een inbussleutel voor het mechanisme om het middelste wieltje te verlagen (C in de afbeelding hieronder).



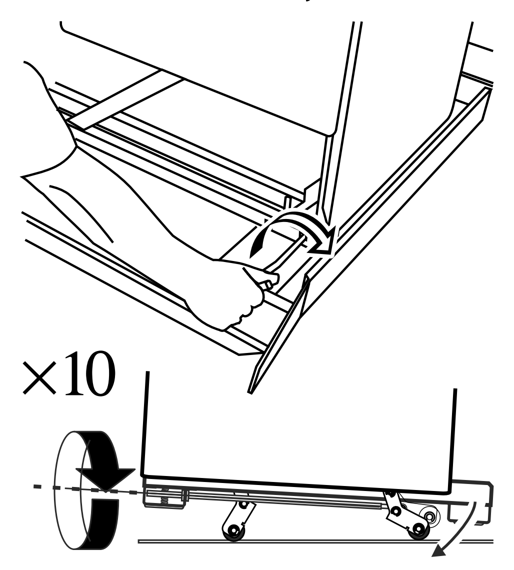
A - wieltje linksachter, B - wieltje rechtsachter, C - middelste wieltje

LAAT HET VOORSTE WIELTJE ZAKKEN door 14 keer volledig (360°) naar rechts rond te draaien.

LAAT nu DE TWEE ACHTERSTE WIELTJES ZAKKEN.

Leg eerst de waterpas op de hieronder getoonde manier op de zeshoekige stelmoer.

Draai 10 volledige (360°) slagen naar rechts. (Dit betekent de waterpas 20 keer draaien en verwijderen).



Let op dat u BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wieltje, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis.

Vouw de achterrand van het basisplateau van de verpakking om. Duw het fornuis voorzichtig naar achteren uit de basisverpakking. Duw het fornuis tot vlak bij de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.

Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden wij aan dit nu te doen. Zie het deel ombouwen van deze handleiding.

Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een van de rekken van een oven om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, aangezien dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De wieltjes kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig.

Stel de hoogte van het voorste wieltje af om het fornuis waterpas te stellen. Draai het met de klok mee om het fornuis omhoog te brengen of tegen de klok in om het fornuis te laten zakken.

Als u tevreden bent dat het fornuis op de juiste hoogte staat en waterpas is, dient u het voorste wieltje één slag te draaien om de voorkant van het fornuis iets op te tillen. Schroef de voorste voeten naar beneden tot ze de vloer raken. Draai het voorste wieltje tegen de klok in om het fornuis omhoog te brengen zodat de voorkant van het fornuis op de voeten steunt, niet op het voorste wieltje. Dit voorkomt dat het fornuis per ongeluk wegrolt tijdens gebruik.

Laat het nivelleerwerktuig in de opslaglade liggen, zodat de klant het kan gebruiken mocht hij/zij het fornuis willen verplaatsen.

Aansluiten op het gas

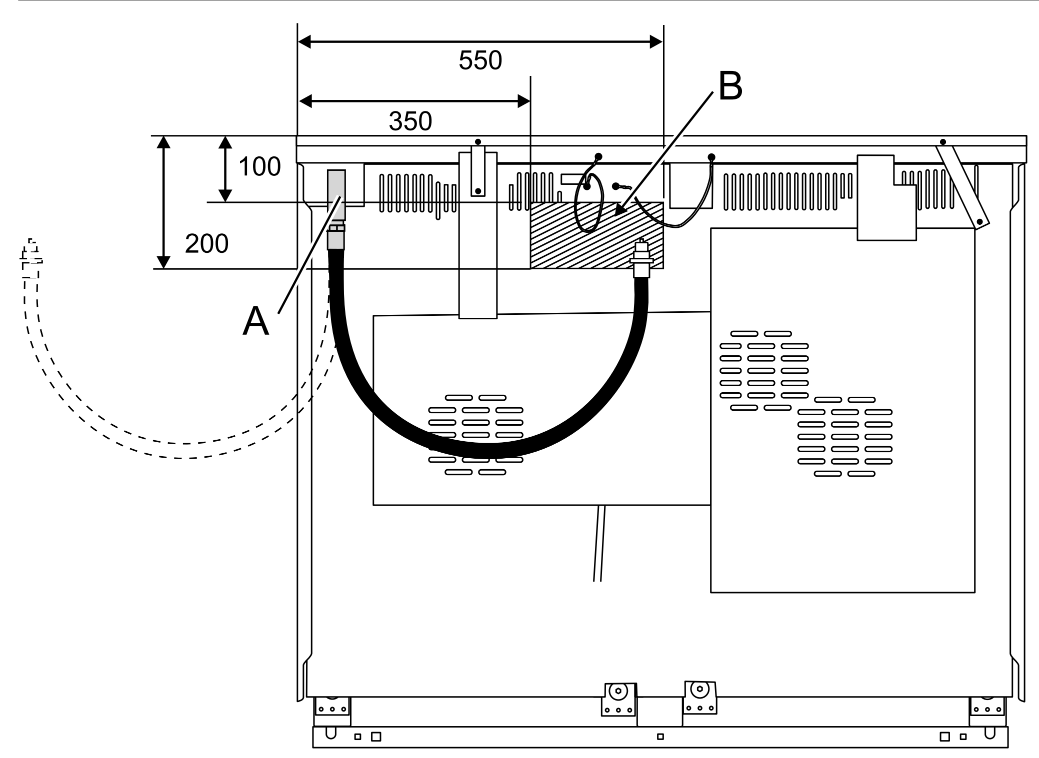
Klem

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een klem te worden gebruikt. De klem dient te worden bevestigd aan het gebouw en dient los te koppelen zijn zodat het fornuis kan worden uitgetrokken voor reiniging en onderhoudsdoeleinden.

Buigzame gasslang

Tussen de gastoevoer en de verbindingsslang dient een gasafsluiter te worden aangebracht. De buigzame slang (niet bijgeleverd) dient aan de relevante normen te voldoen. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt. De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht.



Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is. Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Beproeven op druk

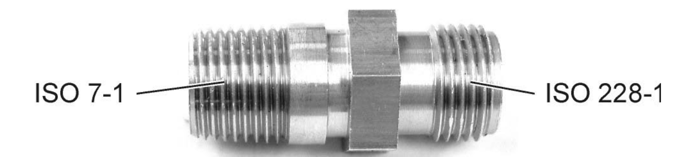
U kunt de gasdruk meten bij de injector van een van de middelste kookplaatbranders. Verwijder het panrooster, de branderkop en -kap. De injector ligt nu bloot.

Raadpleeg Technische gegevens achterin deze handleiding voor de testdrukken.

Hermonteer de brander op de juiste wijze.

De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau. ('B' in de afbeelding)

De inlaataansluiting op het fornuis is ISO 7-1 intern. Als u een ISO 228-1 aansluiting nodig heeft, zit er een ISO 7-1 tot ISO 228-1 aansluiting in de ombouwset. Breng geschikte kit voor het afdichten van de koppeling aan op het ISO 7-1 eind.



Draai het koppelstuk met de hand goed aan in de inlaat van het fornuis. Draai met behulp van twee geschikte gereedschappen, één op de inlaat van het fornuis om ervoor te zorgen dat deze vast wordt gehouden, en één op het koppelstuk, het koppelstuk aan in de inlaat van het fornuis.

Minimumkoppel 15 Nm.

Maximumkoppel 20 Nm

Sluit de slang aan op het koppelstuk.

De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang in de vorm van een U naar beneden hangt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De eindaansluiting van de gasvoeding dient idealiter in het gearceerde gedeelte van de afbeelding van de achterkant van het fornuis te vallen. ('B' in de afbeelding)

Aansluiten op de elektriciteit

Het apparaat dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIENT TE WORDEN GEAARD

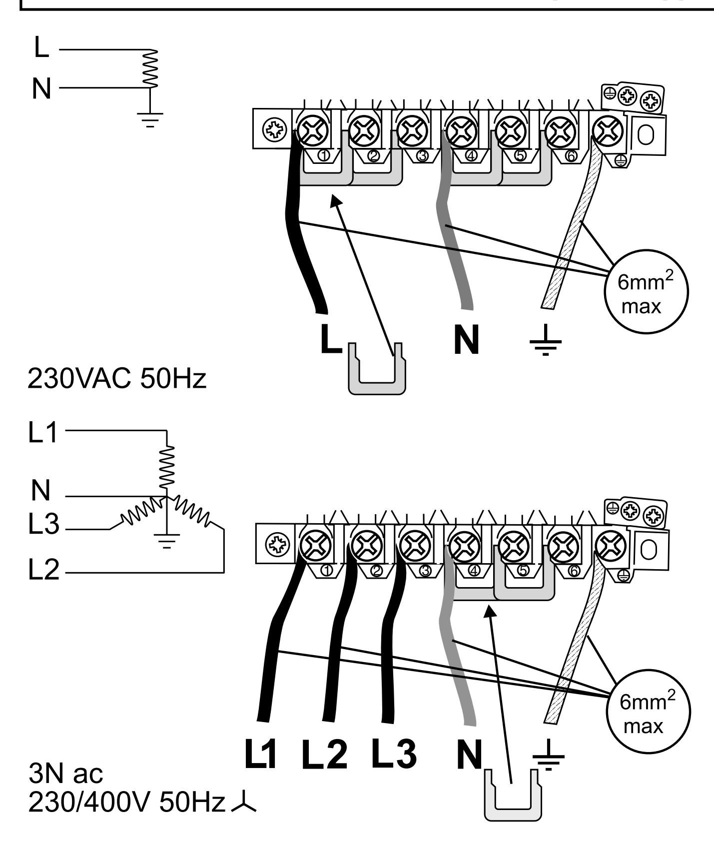
Opmerking

Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikt regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen. Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

De totale elektrische belasting van het apparaat bedraagt ongeveer 5.1 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding.



Controleer of de aansluitingen goed vastzitten en of de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Aardlekschakelaars met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampere, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt. In dergelijke gevallen dient de stroomkring van het fornuis wellicht te worden voorzien van een schakelaar van 100 mA. Dit werk dient uitsluitend door een bevoegd elektricien te worden verricht.

Kookplaat

Controleer de branders één voor een. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Draai de bedieningsknoppen om de beurt naar het symbool van de dichte vlam. Druk de bedieningsknop in. Er stroomt gas naar de brander. Blijf de knop ingedrukt houden en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan. Blijf de knop ongeveer 5 seconden ingedrukt houden.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Ovencontrole

De multifunctionele oven werkt alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

Raadpleeg het gedeelte 'De klok' voor instructies voor de tijdsinstelling.

Zet de ovens aan en controleer of ze warm worden. Zet de ovens uit.

De plint monteren

Draai de 3 schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast.

Zet de lade weer terug.

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden.

Klantenzorg

Leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.

Onderhoud - waarschuwing

Controleer in het gedeelte Technische gegevens achterin de handleiding of het fornuis kan worden omgebouwd voor de gewenste gassoort.

Het fornuis mag uitsluitend door bevoegde personen worden omgebouwd. Na de ombouwing dient de installatie aan de relevante voorschriften en de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf te voldoen. Lees de aanwijzingen voordat u met het ombouwen begint.

Indien het apparaat verkeerd wordt omgebouwd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Deze aanwijzing dient samen met de rest van de aanwijzingen voor het apparaat te worden gebruikt, met name met betrekking tot informatie over normen, het plaatsen van het fornuis, geschikte slangen etc.

Bij het repareren of vervangen van gasvoerende onderdelen dient u allereerst de gastoevoer af te sluiten en na afloop te controleren of het apparaat gasdicht is.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint. Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het apparaat elektrisch veilig is.

Injectors

Verwijder de branderkappen en -koppen. Verwijder de oude bekken. Breng de nieuwe bekken aan (raadpleeg Technische gegevens achterin de handleiding voor de juiste bekken). Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Kraanafstelling

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Doe de ovendeuren open en verwijder de bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel. Opmerking: sommige modellen zijn voorzien van een plaat onder het bedieningspaneel. Deze plaat wordt op zijn plaats gehouden door de onderste bevestigingsschroeven.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

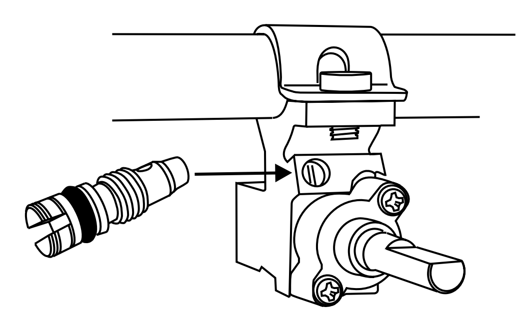
Schuif het bedieningspaneel naar rechts en trek het naar voren.

Til het bedieningspaneel op, trek het naar voren.

Pas op dat u de bedrading niet beschadigt of belast.

Ombouwen naar andere gassoorten.

Draai de bypass-schroef van de kraan er uit.



Verwijder met behulp van een lange, dunne tang voorzichtig de bypass-schroef en breng de juiste vervangende schroef aan. Raadpleeg Technische Gegevens achterin de handleiding voor de correcte maat. Draai de bevestigingsschroeven vast.

Breng het bedieningspaneel weer aan.

Label opplakken

Plak het juiste label op het gegevensplaatje, dat aangeeft voor welk gassoort het fornuis nu is aangepast.

Beproeven op druk

Sluit het apparaat aan op de gastoevoer. Controleer of het apparaat gasdicht is.

Raadpleeg Technische gegevens achterin deze handleiding voor de testwaarden.

U kunt de gasdruk meten bij een van de brandermonden van de linkerkookplaat. Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de mond. Draai de kookplaatbrander aan en en draai een andere brander aan en steek deze aan.

Draai na het controleren van de druk de kranen uit en zet de branderkop terug.

Zet de brander op de juiste wijze weer in elkaar.

Controleer of het apparaat gasdicht is.
Controleer of alle branders goed werken.
Controleer of het apparaat elektrisch veilig is.

WAARSCHUWING – ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD PERSOON
Koppel de elektriciteit en het gas los voordat u met onderhoudswerk begint. Controleer na afloop of het apparaat veilig is.

Onderhoud

VOORDAT U GASHOUDENDE ONDERDELEN ONDERHOUDT ZET HET GAS UIT

Controleer na het onderhoud of het apparaat gasdicht is Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende dingen verwijdert: - bedieningspaneel, zijpanelen, kookplaatbak of elektrische onderdelen of beschermingen.

Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het apparaat elektrisch veilig is.

Opmerking - Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.

1. Het bedieningspaneel verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Doe de ovendeuren open en verwijder de bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel. Opmerking: sommige modellen zijn voorzien van een plaat onder het bedieningspaneel. Deze plaat wordt op zijn plaats gehouden door de onderste bevestigingsschroeven.

Trek de bedieningsknoppen eraf.

Schuif het bedieningspaneel naar rechts en trek het naar voren. Pas op dat u de bedrading niet beschadigt of belast.

Til het bedieningspaneel op, trek het naar voren.

Maak de bedrading los van de achterkant. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Raadpleeg het bedradingsschema als u de bedrading weer verbindt. Controleer de werking van de timer.

2. Verwijderen van de bovenkant van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de achterkant kunt.

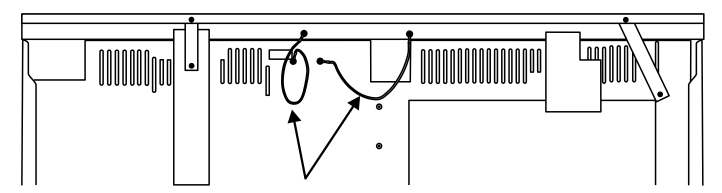
Linkerplaat

Verwijder de bevestigingsschroeven van de achterkant die het afvoerrooster aan de plaat van de kookplaat bevestigen. Verwijder pannenroosters, de branderkoppen en branderkappen. Verwijder de 4 schroeven en sluitringen die de plaat van de kookplaat aan het frame bevestigen. Til de voorkant van de kookplaat op en trek hem weg.

Rechterplaat

Verwijder de bevestigingsschroeven van de achterkant die het afvoerrooster aan de plaat van de kookplaat bevestigen. Wanneer de linkerkookplaat niet is verwijderd, draait u de schroeven los die de linkerplaat op zijn plaats houden. Verwijder pannenrooster, de branderkop, branderkappen en sierringen. Verwijder de schroeven waarmee de wokbrander aan de kookplaat is bevestigd. Verwijder de 4 schroeven en sluitringen waarmee de rechterplaat aan het frame is bevestigd. Pas op dat de elektrode van de wokbrander niet wordt beschadigd, til de plaat op en verwijder hem.

Monteer in omgekeerde volgorde en controleer of de kabels opnieuw zijn aangesloten. Pas bij het terugzetten van de kookplaat op dat de ontstekingselektrode van de wok niet wordt beschadigd.



Het is belangrijk dat de aardingsdraden aan de achterkant worden teruggezet wanneer de bevestigingsschroeven worden teruggezet daar zij deel uitmaken van de aarding van de oven.

Controleer de brander op goede werking.

3. Verwijderen van zijpanelen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder het bedieningspaneel - zie 1. Trek het fornuis naar voren. Verwijder de 4 bevestigingsschroeven van elk paneel (1 aan de voet aan de voorkant, 1 aan de bovenkant en 2 aan de achterkant.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

4. Verwijderen van de ontsteking of lichtschakelaar

Verwijder het bedieningspaneel – zie 1

Opmerking: De oude schakelaar kan vernield worden tijdens het verwijderen. Verwijder de oude schakelaar uit de instrumentenring door de schakelaar achter het bedieningspaneel vast te pakken en deze stevig te draaien. De instrumentenring van de schakelaar kan dan verwijderd worden door de sluitvleugeltjes terug te vouwen en deze naar voren te duwen. Plaats de nieuwe instrumentenring op het bedieningspaneel door de opgerichte spie op de ring in lijn te brengen met het gat in het bedieningspaneel en de ring er dan van voren af in te duwen. Plaats de nieuwe schakelaar op de instrumentenring door in lijn te brengen met de gaten en vast te drukken. Druk de nieuwe knop er vanaf de voorkant op.

Zet het bedieningspaneel in omgekeerde volgorde weer terug en controleer of deze goed werkt.

5. De klok verwijderen

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder het bedieningspaneel - zie 1. Trek de bedieningsknop(pen) van de timer eraf.

Verwijder de timer/montagebeugel van de afdekrand door de bevestigingsschroeven te verwijderen.

Verwijder de timer van de montagebeugel door de kunststof lipjes op de timerkast in te drukken terwijl u tegelijkertijd de eenheid naar voren trekt.

Hermonteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Raadpleeg het bedradingsschema als u de bedrading weer verbindt. Controleer de werking van de timer.

DE GASTOEVOER AFSLUITEN VOORDAT U ONDERHOUD PLEEGT AAN GASHOUDENDE ONDERDELEN.

6. Verwijderen van een thermostaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder het bedieningspaneel en de juiste plaat van de kookplaat. Open de ovendeur. Verwijder ovenaccessoires en schuif het bovenpaneel van de oven uit indien aanwezig.

Rechteroven

Verwijder de twee bevestigingen waarmee de thermostaata mpulbescherming vastzit. Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

Linkeroven

Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaatampul vastzit aan de ovenventilatorafdekking aan de achterkant van de oven. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder beide afschermkasten door de bevestigingsschroeven te verwijderen en licht deze op. Zorg dat de thermostaatampul los komt van de oven. Maak de bedrading los van de thermostaat en verwijder de twee bevestigingen die de bediening aan de montageplaat vasthouden. Plaats de vervanging en hermonteer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven vastgeklemd zit, centraal tussen de klemmetjes.

Controleer of de thermostaat goed werkt.

7. Verwijderen van een thermische afslag voor een ovenelement.

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkast kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op. De afslag bevindt zich op de aardplaat naast de verbindingen van het ovenelement. Maak de bedrading van de afslag los. Maak de bevestigingen los waarmee de afslag op de aardplaat zit en verwijder de afslag. Plaats de vervangende bediening en hermonteer in omgekeerde volgorde.

8. Vervangen van kookplaatbedieningskranen

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1). Til de voorkant van de juiste kookplaat op (zie 2).

Maak de veiligheidsmechanisme-kabel (FSD-kabel) los van de achterkant van de kraan. Maak de compressie bevestiging los aan de achterkant van de kraan. Verwijder de bevestigingen waarmee de kraan aan de gasrail vastzit. Maak de bedrading van de ontstekingschakelaar los. Verwijder de kraan. Verwijder de pakkingdichting en gooi dit weg. Plaats nieuwe pakkingdichting op vervangingskraan. Hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is. Controleer de ontsteking van de kookplaat.

9. Een branderinjector van een kookplaat verwijderen

Verwijder de branderkap en -kop. Verwijder de oude mond. Zet een nieuwe injector in. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of het apparaat gasdicht is.

10. Verwijderen van een vonkelektrode van een kookplaatbrander

Verwijder de pannenroosters, de branderkoppen en branderkappen. Verwijder de schroef waarmee de elektrode aan de brandereenheid vastzit. Til de elektrode op en maak de kabel los.

Opmerking

Zorg ervoor dat de ontstekingsdraad niet terug in het gat valt.

Bevestig de kabel aan de nieuwe elektrode, hermonteer in omgekeerde volgorde en controleer of de branderontsteking goed werkt.

11. Een kookplaatbrander verwijderen of vervangen.

Verwijder de kookplaat (zie 2).

Linkerkookplaatbranders

Verwijder het hitteschild (2 schroeven). De branders zijn gemonteerd in paren van 2 op kruissteunen. Maak de branderaanvoerpijpen los bij de branders. Verwijder de schroef aan de rechterkant die de kruissteun op zijn plaats houdt. Schuif de steun naar rechts om hem los te maken van de locatie aan de linkerkant. Til de kruissteun en branders los. De branders zijn met 2 schroeven bevestigd aan de kruissteunen. Verwijder de juiste brander en monteer de nieuwe. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer of de brander naar tevredenheid werkt.

Rechterwokbrander

Maak de branderaanvoerpijpen los bij de brander. Bevestig de nieuwe en monteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de brander naar tevredenheid werkt.

12. Een ovendeur verwijderen

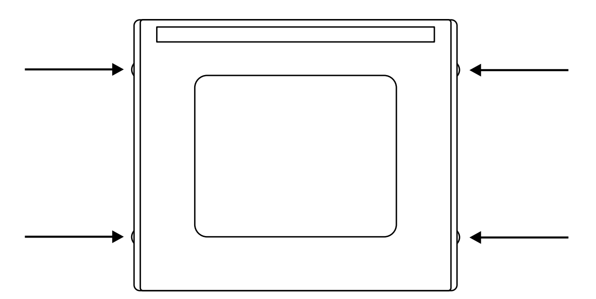
Open de ovendeur. Ondersteun de deur en verwijder de twee schroeven waarmee het bovenste scharnier aan de voorkant van de eenheid vastzit. Verwijder de deur van het onderste scharnier door deze een beetje op te tillen en naar buiten te bewegen.

Hermonteer in omgekeerde volgorde.

13. Verwijderen van het buitenste deurpaneel van de oven

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de zijkanten kunt.

Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel uit de zijkanten van de deur (twee aan elke kant).



Til het buitenste deurpaneel voorzichtig op.

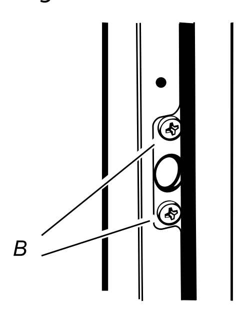
Verwijder de deurhendel van het paneel door de twee bevestigingsschroeven los te schroeven. Bevestig de deurhendel op het nieuwe paneel.

Bevestig het paneel op de deur. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

14. Verwijderen van de deurklink

Verwijder het buitenste deurpaneel (zie 13). Verwijder schroeven ‚B' waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit. Bevestig nieuwe grendel en monteer in omgekeerde volgorde.

Controleer of de deur goed werkt.

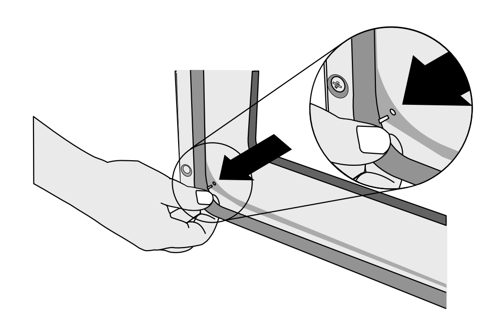


15. De grendelhouder van de ovendeur afstellen

Open de ovendeur en draai de borgmoer aan de onderkant van de houder los. Stel de houder naar binnen of buiten af tot de gewenste deurwerking bereikt is. Draai de borgmoer weer vast.

16. Verwijderen van de afdichting van de ovendeur

Open de ovendeur. De afdichting wordt op zijn plaats gehouden door kleine haakjes aan de achterkant. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot die haak los is. Laat de volgende haak op dezelfde manier loskomen, en ga zo door. Gebruik kracht als de haken stijf zijn want de oude afdichting wordt toch weggegooid.



Bij het plaatsen van een nieuwe afdichting plaatst u de afdichtingsaanhechting aan de onderkant. Haak de nieuwe afdichting in een van de hoekgaten in de deur en ga verder de deur rond, haak na haak vastklemmend.

17. Vervangen van de vonkgenerator

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten. Maak de bevestigingen los waarmee de vonkgenerator vastzit en verwijder de eenheid.

Monteer de nieuwe generator in het fornuis en zet de kabels terug. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Raadpleeg het bedradingsschema. Controleer de ontstekingswerking.

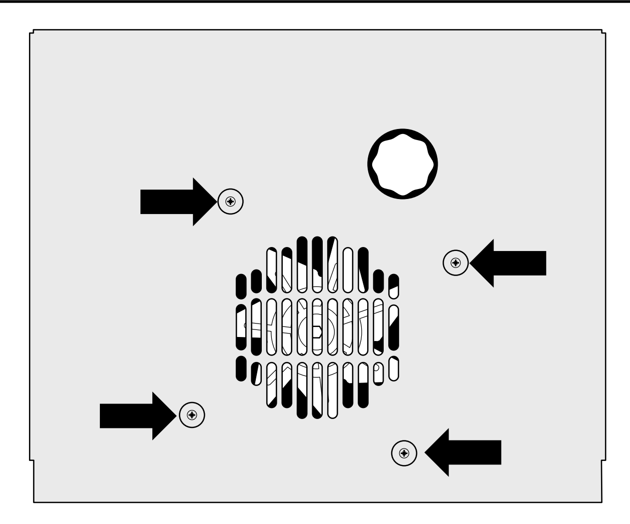
18. Verwijderen van de elektrodekabels van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het apparaat kunt. Verwijder de kookplaat - zie 2. Verwijder de afschermkast en maak alle HV kabels los bij de generator. Maak de kabel los bij de elektrode. Trek de samengebundelde HV-kabels omhoog via de achterste staander. Trek de juiste kabel uit de bundel en duw de nieuwe kabel erin. Plaats de kabels weer terug in de achterste staander. Sluit de kabels weer aan op de generator en de ovenelektrode. Hermonteer in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking.

19. Verwijderen van binnenste achterwand van oven

Open de ovendeur. Voor de linkeroven schroeft u de 2 bevestigingsschroeven van de thermostaatampul los.



Verwijder de bevestigingen waarmee het achterste binnenpaneel vastzit aan de achterkant van de oven.

Haal het verwijderbare paneel weg. Hermonteer in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de bevestigingsschroeven goed vastzitten.

20. Verwijderen van een ovenventilator

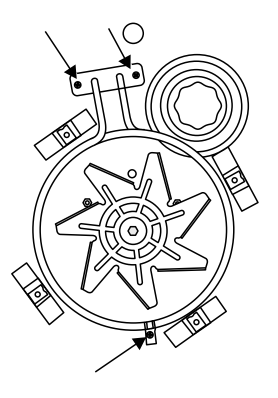
Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Verwijder de bedrading van de ventilator en onthoud goed hoe deze zat. Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 19. Houd de ventilatorschoepen vast en maak de middelste moer (linkshangig) los, alsmede de koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring. Maak de bevestigingen los waarmee de ventilator vastzit en verwijder deze uit de achterkant van het gat. Plaats de nieuwe ventilator en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

21. Verwijderen van een ovenventilatorelement

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het apparaat. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op. Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten. Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 19.



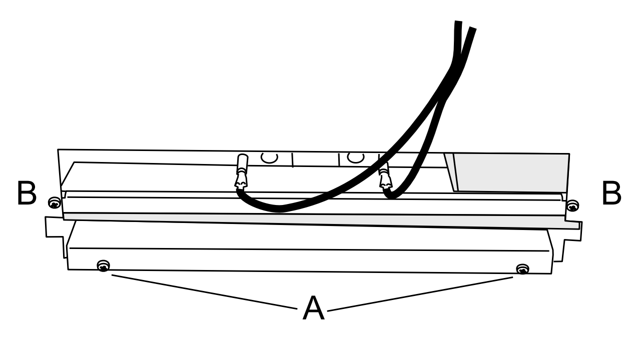
Verwijder de bevestigingen waarmee het element in de oven vastzit en licht het element voorzichtig op. Plaats het nieuwe element en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

22. Verwijderen van de boven- en onderelementen van de linkeroven

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Onderelement

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten aan de achterkant van het apparaat kunt. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.



Verwijder de 2 schroeven ‘A’ en laat de plaat zakken. Verwijder de 2 schroeven B, laat de bovenste plaat zakken en verwijder deze door de gleuf in de achterkant van het fornuis.

Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.

Verwijder de bevestigingen van het element en trek het element eruit. Vervang het element en hermonteer in omgekeerde volgorde.

Bovenelement

Open de linker ovendeur en maak de bevestigingen los waarmee het hitteschild vastzit. Verwijder de beugelbevestigingen van het bovenelement en haal het eruit. Vervang het element en hermonteer in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

23. De neon van de bordenwarmer vervangen

Verwijder de rechterkookplaat (zie 2). Zet de kookplaat voorzichtig ondersteboven op een geschikt vlak oppervlak. Verwijder de 2 schroeven die de neonbeugel vasthouden op het frame van de bordenwarmer. Bevestig de nieuwe neon en beugel.

Monteer in omgekeerde volgorde en controleer of deze goed werkt.

24. De bordenwarmer vervangen

Verwijder de rechterkookplaat, zie 2. Bevestig nieuwe rechterkookplaat en monteer in omgekeerde volgorde.

Controleer of de werking van de hoge brander en bordenwarmer goed is.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Achtung

Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, Kleinkinder fernhalten.

Sie benötigen saubere, frische Luft – genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzuggebläse ein. Weitere Einzelheiten enthält die Installationsanleitung.

Wir empfehlen das Lesen der „Allgemeinen Sicherheitshinweise" (vor allem, wenn Sie einen Kombiherd noch nie zuvor benutzt haben). Darin beschreiben wir einige grundsätzliche Richtlinien über den sicheren Gebrauch eines Kombiherdes.

Gas und Strom eingeschaltet

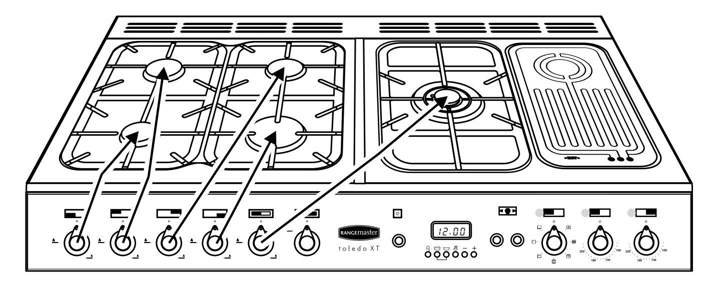
Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist. Der Herd benötigt Strom.

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch" auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 200°C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Der Raum muss gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern.

Kochstellenbrenner

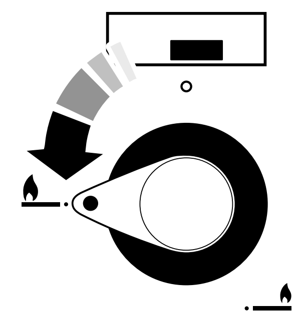


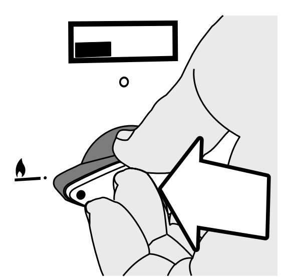
Die Zeichnung an jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt.

Jeder Gasbrenner hat eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt.

Drücken Sie die Zündtaste, drücken Sie dann einen Regler hinein und drehen Sie ihn auf das große Flammensymbol (🔥).

Alternativ dazu können Sie das Gas auch mit einem Streichholz anzünden.





Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann.

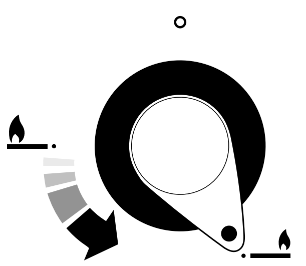
Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Wenn die Zündtaste gedrückt gehalten wird, entstehen bei allen Brennern Funken – dies ist völlig normal. Nehmen Sie

nie einen Brenner auseinander und putzen Sie nie um einen Brenner herum, während ein anderer Brenner eingeschaltet ist. Dies kann zu einem Elektroschock führen.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe.

Die kleine Flamme markiert die „untere Stellung". Drehen Sie den Regler auf diese zu, nachdem der Inhalt eines Topfes gesiedet hat.



Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden.

Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.

Vermeiden Sie, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher.

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm. Der größte Topfbodendurchmesser ist 250 mm.

Die 3-Ring-Wok-Brenner sind ausgelegt, gleichmäßige Hitze über eine große Fläche zu liefern. Sie sind ideal für große Töpfe und zum Schnellbraten. Zum Erwärmen kleinerer Töpfe sind die kleineren Gasbrenner wirtschaftlicher.

Wenn eine Gasbrennerflamme erlischt, drehen Sie den Regler auf aus und lassen Sie ihn eine Minute aus, bevor Sie den Gasbrenner neu anzünden.

Sie können die Brennerteile zum Reinigen entfernen; Hinweise dazu finden Sie im Abschnitt „Reinigen Ihres Herdes" in der Bedienanleitung.

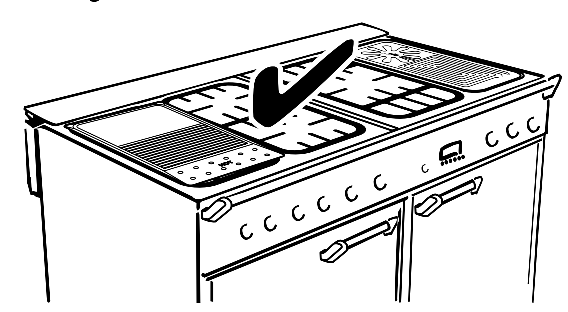
Sie sollten die Emailleoberfläche des Herdes rund um die Kochplattenbrenner nach Spritzern so bald wie möglich abwischen. Versuchen Sie, diese abzuwischen, während die Emaille noch warm ist.

Hinweis:

Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einer speziellen Metallpolitur entfernt werden.

Die Griddleplatte

Die Griddleplatte passt längs auf einen einzelnen Pfannenträger.



Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Griddleoberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.

Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch unstabil.

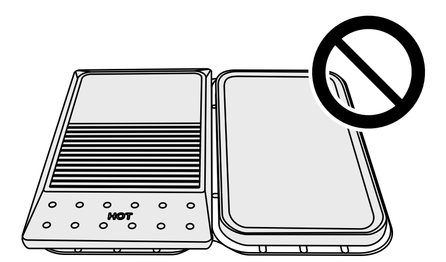
Die Platte nicht auf die Wok-Brenner, da sie nicht ausgelegt ist, auf die Pfannenträger der Wok-Brenner zu passen.

Setzen Sie die Griddleplatte auf die Kochplattenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen. Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt. Die Griddleplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden. Die Kochstellenbrenner anzünden. Die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.

Die Griddleplatte maximal 5 Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen. Bei längerem Vorheizen kann sie beschädigt werden.

Drehen Sie die Regler in Richtung der „unteren Stellung", die durch das kleine Flammensymbol gekennzeichnet ist, um die Brennerflamme zu verringern.

Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Griddleplatte lassen. Niemals zwei Griddleplatten nebeneinander aufsetzen. Zwischen größeren Töpfen sollte ebenfalls genügend Abstand gelassen werden.



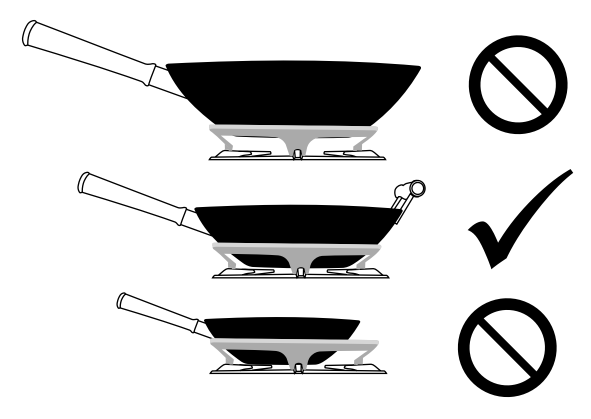
Durch Erfahrung werden Sie schon bald mit der korrekten Einstellung zum Kochen vertraut sein.

Die Griddleplatte nach dem Kochen abkühlen lassen, bevor Sie die Platte reinigen.

Das Wok-Gestell

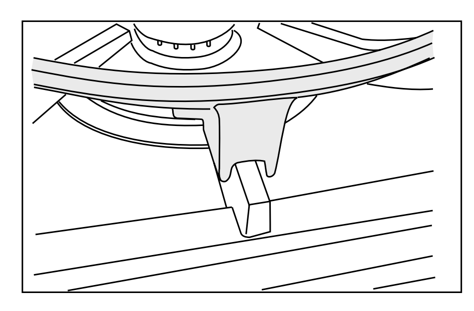
Das Wok-Gestell ist passend für einen 35 cm Typhoon™ Professional Wok (Teilenr. 13840S) konstruiert.

Dieser ist von führenden Händlern erhältlich.



Falls Sie einen anderen Wok benutzen, vergewissern Sie sich, dass er auf das Gestell passt. Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok gut auf dem Pfannenträger aufliegt - ist der Wok jedoch zu klein, stützt ihn das Gestell nicht korrekt ab.

Das Gestell sollte nur auf dem Dreiring-Wok-Brenner benutzt werden.



Wenn Sie das Gestell anbringen, ist darauf zu achten, dass er richtig und stabil auf den Fingern des Pfannenträgers sitzt. Vergewissern Sie sich, dass der Wok eben auf dem Ring aufliegt.

Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

Warmhalteplatte

Verwenden Sie die Warmhalteplatte, um Speisen warm zu halten, während Sie letzte Hand an eine Mahlzeit legen. Drehen Sie den Regler nach links zur Ein-Stellung. Die ‚HEISS'-Anzeigeleuchte leuchtet auf. Um beste Ergebnisse zu erzielen, wärmen Sie eine abgedeckte Servierplatte 10 Minuten lang vor, bevor Sie die Speisen darauf legen.

VORSICHT: Wenn aufgrund von versehentlicher Beschädigung, usw. ein Riss in der Warmhalteplatte zu sehen ist, das Gerät sofort von der Stromversorgung trennen, indem Sie es an der Wandsteckdose ausschalten und seine Reparatur veranlassen.

DEN HERD ERST NACH DER REPARATUR WIEDER AN DIE STROMVERSORGUNG ANSCHLIESSEN!

Die Backöfen

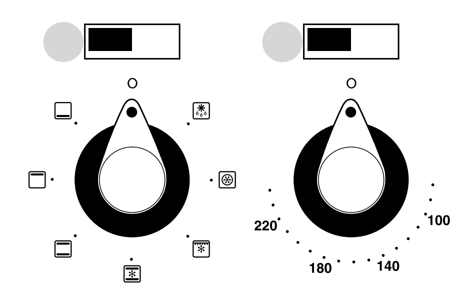
Bei Gebrauch wird das Gerät heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht.

Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 200°C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Zum Vertreiben des Geruchs sicherstellen, dass der Raum gut zur Außenluft belüftet ist, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern.

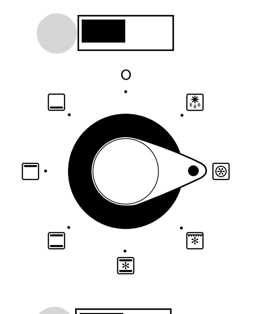
Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor der Multifunktionsofen funktioniert. Zu den Schritten zur Einstellung der Uhrzeit siehe der Abschnitt „Die Uhr".

Der linke Backofen

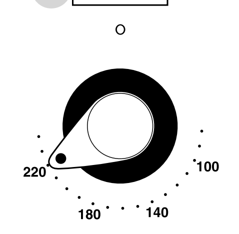
Der linke Ofen ist ein Multifunktionsofen. Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren. Weitere Hinweise zu diesem Ofen finden Sie im Abschnitt „Multifunktionsofen".



Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler.



Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Backfunktion. Dies ist die Umlufteinstellung.



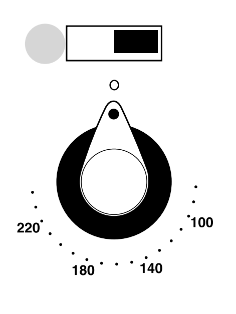
Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

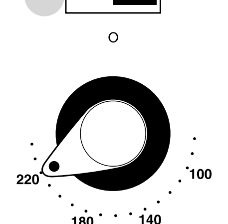
Der rechte Backofen

Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.



Der rechte Umluftofenregler befindet sich auf der rechten Seite der Bedienblende.



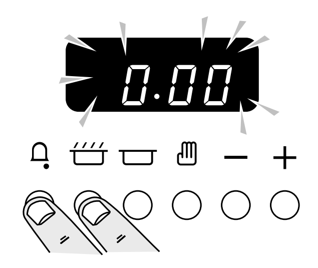
Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Er schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Die Uhr

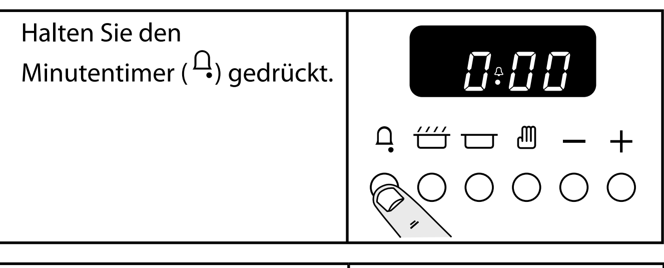
Mit dem Zeitschalter können Sie den linken Multifunktionsofen ein- und ausschalten. Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt werden, bevor der linke Multifunktionsofen funktioniert.

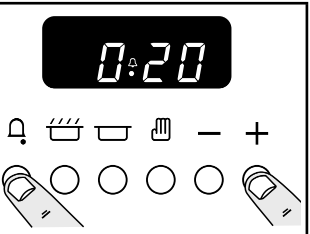
Zum Einstellen der Uhrzeit



Drücken Sie die Knöpfe wie oben gezeigt und halten Sie sie gedrückt. Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis die korrekte Zeit zu sehen ist. Vergessen Sie nicht, dass es eine 24-Stunden-Uhr ist. Wenn Sie einen Fehler machen oder die falsche Taste drücken, die Stromversorgung eine oder zwei Minuten lang ausschalten und den Vorgang wiederholen.

Zum Einstellen der Kochzeit

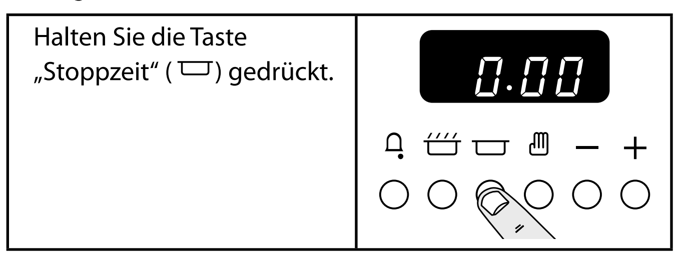

Halten Sie den Minutentimer ( ) gedrückt.

Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis die gewünschte Kochzeit gezeigt wird.	

Sie können die verbleibende Zeit prüfen, indem Sie ( ) drücken und den Summton abbrechen, indem Sie auf ( ) drücken.

Automatisches Stoppen

Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie den Backofen von Hand gestartet haben.


Halten Sie die Taste „Stoppzeit" ( ) gedrückt.

Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte ‚Stoppzeit' zu sehen ist. Die Anzeige zeigt AUTO. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. DREHEN SIE ZUERST DEN OFENREGLER AUF 0, drücken Sie danach einmal auf ( ), um den Warnton zu stoppen und drücken Sie ( ) erneut, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

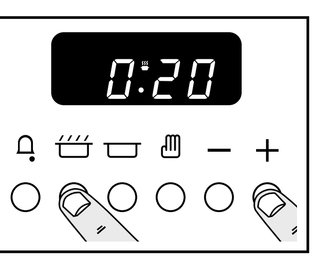
Automatisches Starten und Stoppen des Backofens

Bevor Sie die Uhr einstellen, müssen Sie sich zunächst über zwei Zeiten im Klaren sein.

Die ‚Kochzeit' - der Zeitraum, über den das Gericht kochen soll.

Die „Stoppzeit" - die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen - diese wird automatisch durch Einstellen der Kochzeit und der Stoppzeit eingestellt.

Halten Sie die Taste „Kochzeit" ( ) gedrückt. Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte ‚Kochzeit' zu sehen ist.	

Halten Sie die Taste „Stoppzeit" ( ) gedrückt. Gleichzeitig (-) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte ‚Stoppzeit' zu sehen ist. Die Anzeige zeigt AUTO.	

Stellen Sie die Ofenfunktionen und Temperaturregler ein.

Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. DREHEN SIE ZUERST DEN OFENREGLER AUF 0 (aus), drücken Sie danach einmal auf ( ), um den Warnton zu stoppen und drücken Sie ( ) erneut, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen - er stoppt nach einer Weile. Schalten Sie bei Ihrer Rückkehr zuerst die Ofenfunktion und die Temperaturregler ab und drücken Sie dann ( ) zweimal, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

AUTO wird angezeigt. Sie wollen zum manuellen Kochen zurückkehren.

Wenn Sie eine automatische Einstellung abbrechen, muss jede eventuell bereits eingestellte Kochzeit auf 0:00 zurückgesetzt werden, bevor Sie zum manuellen Kochen zurückkehren können. Drücken Sie dazu die Taste ( ).

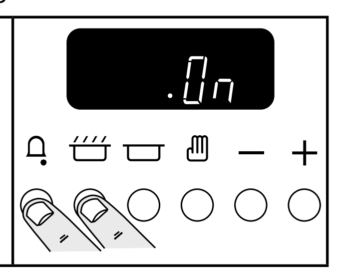
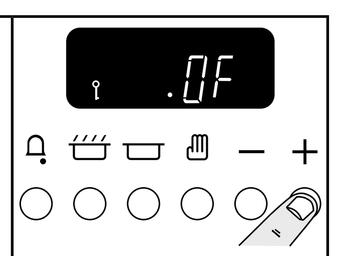
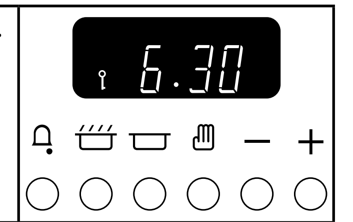
Sonderfunktionen der Uhr

Schlüsselsperre

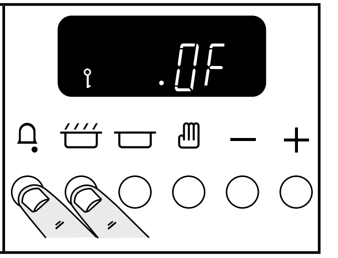
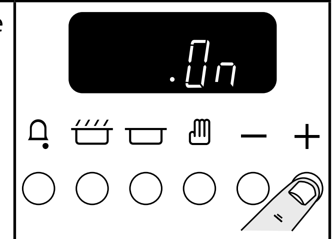
Bei aktivierter Schlüsselsperre kann die Uhr wie üblich bedient werden, die Öfen sind jedoch blockiert und schalten sich nicht ein. Dies bedeutet, dass Ihr Kind ein Kochprogramm wählen kann, das Programm jedoch nicht aktiviert und die Öfen nicht eingeschaltet werden.

Aktivieren der Schlüsselsperre

Vergewissern Sie sich, dass die Uhr im manuellen Betrieb ist und heben Sie alle aktiven Programme auf.

Halten Sie die Tasten für den Minutentimer ( ) und die Kochzeit ( ) etwa 8 Sekunden lang gedrückt. „On" erscheint im Display.	
Drücken Sie einmal die Taste „+". Das Schlüssel-Symbol ( ) und „Of" wird im Display gezeigt. Lassen Sie die Tasten los.	
Die Öfen sind nun blockiert. Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit und das Schlüssel-Symbol ( ).	

Ausschalten der Schlüsselsperre

Halten Sie die Tasten für den Minutentimer ( ) und die Kochzeit ( ) etwa 8 Sekunden lang gedrückt. „Of" erscheint im Display.	
Drücken Sie einmal die Taste „+". Das Schlüssel-Symbol ( ) erlischt und „Of" wird im Display gezeigt. Lassen Sie die Tasten los.	

Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.

Die Ofen- und Uhrzeitfunktionen können nun ganz normal benutzt werden.

Kochen über die Zeitschaltuhr

Mit dem Timer kann lediglich der Multifunktionsofen gesteuert werden.

Sie können den Backofen einstellen, zu einer beliebigen Zeit in den folgenden 24 Stunden eingeschaltet zu werden.

Wenn Sie mehr als ein Gericht zubereiten wollen, wählen Sie Speisen, die etwa die gleiche Zubereitungszeit haben. Gerichte können jedoch ein wenig „verlangsamt" werden, indem Sie kleine Behälter verwenden und diese mit Aluminiumfolie abdecken oder „beschleunigt" werden, indem Sie kleinere Mengen zubereiten oder sie in größere Behälter setzen.

Schnell verderbende Speisen wie Schweinefleisch oder Fisch sollten vermeiden werden, wenn eine lange Verzögerungszeit geplant ist, vor allem bei warmem Wetter.

Keine warmen Speisen in den Ofen stellen.

Keinen bereits warmen Ofen benutzen.

Ihn nicht benutzen, wenn ein Ofen daneben warm ist.

Die Verwendung von Wein oder Bier vermeiden, wenn es eine Verzögerung gibt, da Gärung auftreten kann.

Um Gerinnen zu vermeiden, sollte Sahne Speisen erst kurz vor dem Servieren zugegeben werden.

Frisches Gemüse, das sich während einer Verzögerung leicht verfärben kann, sollte mit geschmolzenem Fett bestrichen oder in eine Lösung aus Wasser und Zitronensaft eingelegt werden.

Bei Obsttorten, Puddingtörtchen und ähnlich feuchten Mischungen auf ungebackenem Teig lassen sich zufrieden stellende Ergebnisse nur erreichen, wenn es eine kurze Wartezeit gibt. Speisen, die Überreste von gekochtem Fleisch oder Geflügel enthalten, sollten nicht automatisch gekocht werden, wenn es eine Verzögerung gibt.

Ganzes Geflügel muss gründlich aufgetaut werden, bevor es in den Backofen gestellt wird.

Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

Beide Backöfen

Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 200°C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Zum Vertreiben des Geruchs sicherstellen, dass der Raum gut zur Außenluft belüftet ist, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern.

Die Roste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden. Die Roste sollten nicht direkt übereinander eingesetzt werden. Wenn auf mehr als einem Rost Speisen zubereitet werden, sollte mindestens eine Leistenbreite Abstand zwischen ihnen sein.

Speisen werden in einem Umluftofen mit niedrigeren Temperaturen gebacken oder gebraten als in einem konventionellen Backofen. Wenn Sie nach Rezepten kochen, senken Sie die Temperatur um 10°C und die Kochzeit um 5-10 Minuten. Die Temperatur in einem Umluftofen ändert sich nicht mit der Höhe im Ofen - sie können daher jede Schiebeleiste benutzen.

Um beste Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Backofen vor, bis die Ofenanzeigeleuchte erlischt.

Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

- Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Die Cook & Clean-Backofenauskleidungen (siehe Reinigen Ihres Herdes) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Kochen abdecken.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie das Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.
- Wenn Speisen während des Kochens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.

Fleisch und Geflügel sollte vor dem Verzehr unbedingt ganz durchgekocht sein.

Multifunktionsofen

Der linke Ofen Ihres Herdes ist ein Multifunktionsofen. Er lässt sich vielfältig nutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Kochgut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Funktionen des Multifunktionsofens

Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Cremetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

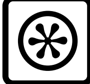
Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.



Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, sodass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround“-Funktion. Es kann notwendig sein, die

Temperatur um etwa 10°C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.

Grillen mit Heißluft

Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillschale sein sollte. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

Umluftofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gekocht werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.

Backofen mit Ober-/Unterhitze (Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Einschub gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Einschub braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen", oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden kann.

Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.

Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

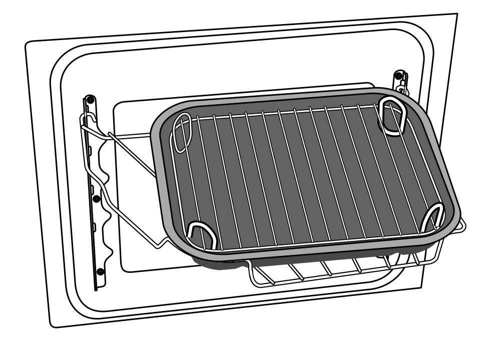
Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Der Handygrill

Das Höchstgewicht, das vom Handygrill getragen werden kann, ist 5,5 kg. Er sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Schale benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

Der Handygrill passt an die Backofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da er zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist. Er kann auf verschiedenen Höhen angebracht werden. Je nach der Höhe, auf der er befestigt ist, müssen evtl. die Ofenroste entfernt oder versetzt werden.

Gebrauch Ihres Handygrill



Umluftgrillen

Umluftgrillen erfolgt bei geschlossener Ofentür.

Mit den Halterungen an der Innenseite der Multifunktionsofentür (linker Backofen) können Sie den Handygrill auf einer von vier verschiedenen Höhen anbringen.

Wenn Sie den Handygrill zum Umluftgrillen verwenden, können Sie sich um das Grillgut kümmern, ohne die Grillschale aus dem Ofen nehmen zu müssen.

Es ist jedoch wichtig, daran zu denken, die Grillschale nach jedem Grillen zu reinigen, da angesammeltes Fett gefährlich und unhygienisch ist.

Beim Öffnen und Schließen der Ofentür während des Gebrauchs des Handygrills aufpassen.

Grill-/Kochtabelle

Die Position des Handygrills an den Backofentürhalterungen hängt von der Größe des Grillgutes ab.

Den Backofen mit Umluftgrillfunktion bei geschlossener Ofentür 5-10 Minuten vorheizen.

Entscheiden Sie stets vor dem Vorheizen, auf welcher Höhe der Grill angebracht werden soll, da der Handygrill und die Schale sehr heiß werden.

Die zweite Einbauhöhe von oben ist am nützlichsten für normales Grillen. Die obere Stellung nur zum Toasten oder sehr schnell zuzubereitende Speisen, wie ein Minutensteak, verwenden.

Die aufgeführten Zeiten sind lediglich Empfehlungen.

Speise	Temperatur	Kochzeit in Minuten
Würstchen	max. 200	5-10 pro Seite
Bacon	max. 200	5-7 pro Seite
Burger	max. 200	5-10 pro Seite
Schnitzel oder Steak	max. 200	10-15 pro Seite
Portion Huhn	max. 200	10-15 pro Seite
Lachssteak	max. 200	10-15

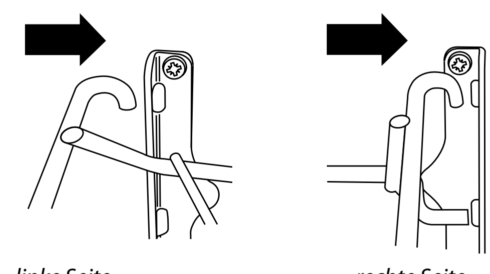
Andere Verwendungszwecke

Der Handygrill und die Schale können auch zum Rösten und Braten verwendet werden.

Den Dreifuß aus der Schale nehmen und das Gestell auf mittlerer Höhe des Ofens anbringen. Die Umluft- oder konventionelle Ofeneinstellung verwenden und die Richtzeiten in der Kochzeittabelle für das Braten beachten. Nur die Schale im Lieferumfang des Backofens im Handygrillgestell verwenden – jedes andere Behältnis könnte instabil sein.

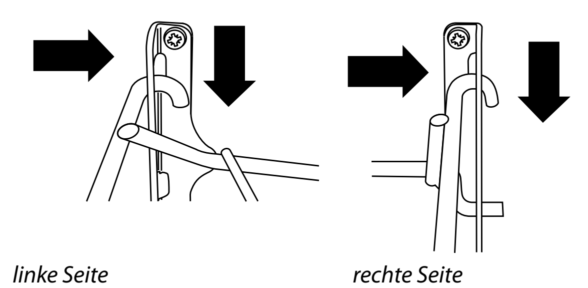
Zur Anbringung des Handygrills

Die Enden des Handygrillgestells mit den zwei Löchern in den Halterungen an der Ofentür ausrichten.



linke Seite *rechte Seite*

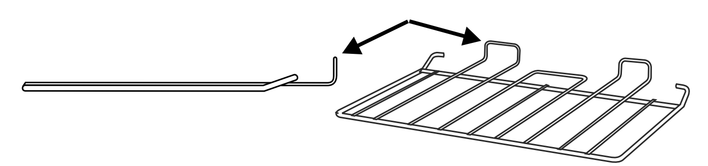
Die Enden gleichzeitig in beide Leisten schieben.



linke Seite *rechte Seite*

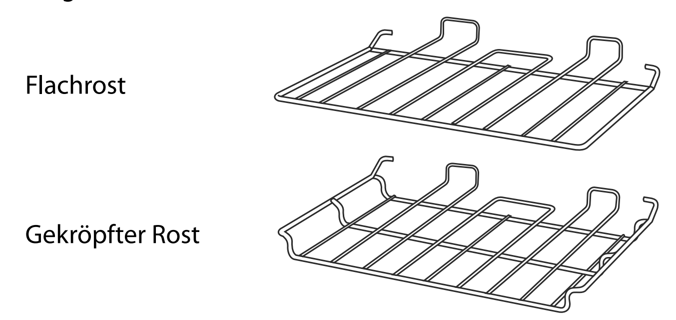
Das Gestell an den Leisten einhaken.

Backofenroste



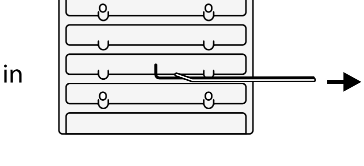
Der Auszugbegrenzer sollte an der Rückseite sein und nach oben zeigen.

Neben den Flachrosten verfügen einige Modelle auch über einen gekröpften Rost. Der gekröpfte Rost gibt mehr Möglichkeiten zum Einsetzen anderer Bleche und Roste.

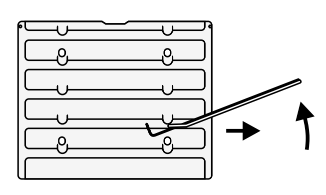


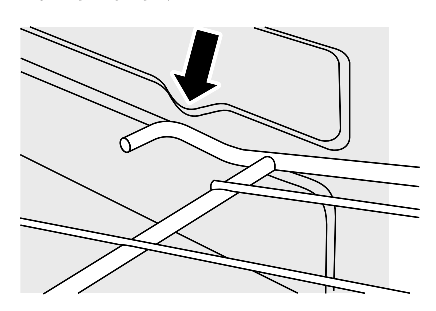
Die Ofenroste lassen sich einfach entfernen und wieder anbringen.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Schiebeleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird.



Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Schiebeleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen.





Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Schiebeleistenanschlag stößt. Den vorderen Teil anheben, sodass die Rostenden über die

Schiebeleistenanschläge gehen und dann den vorderen Teil absenken, sodass der Rost waagerecht ist und ihn ganz nach hinten schieben.

Dampf

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Backofenleuchte

Drücken Sie den entsprechenden Schalter, um die Backofenleuchte einzuschalten.

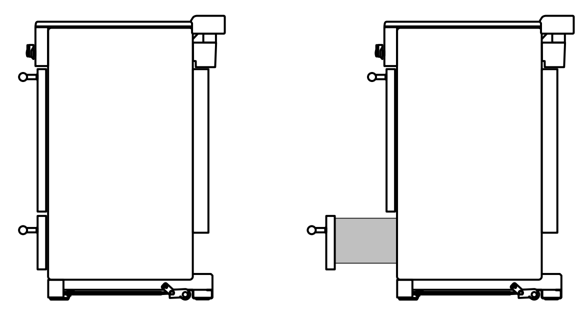
Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe die Stromversorgung ausschalten. Genaueres zum Auswechseln einer Glühlampe der Ofenbeleuchtung siehe Abschnitt „Problembeseitigung“.

Aufbewahrung

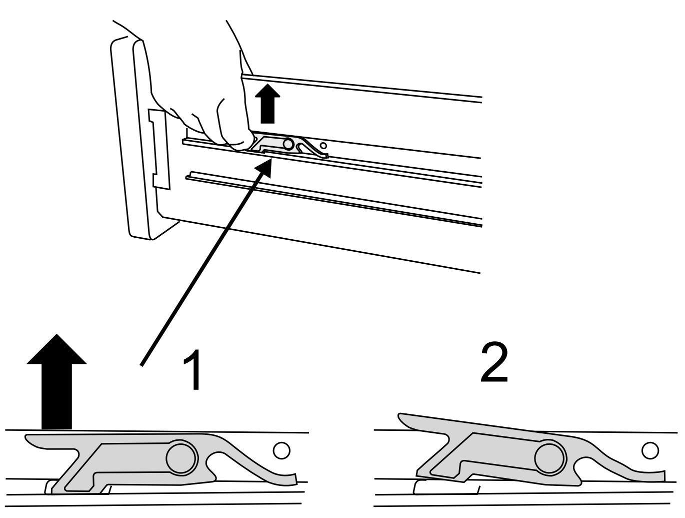
Die Schublade kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann.

Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.

Die Schublade nach vorne ziehen, um sie herauszunehmen.



Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen.



Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagerecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten.

Reinigen Ihres Herdes

Wichtige Informationen

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Denken Sie daran, die Stromversorgung einzuschalten und die Uhr zurückzustellen, bevor Sie den Herd benutzen.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Eine Liste empfohlener Reinigungsmittel finden Sie in der Reinigungstabelle am Ende dieses Abschnitts.

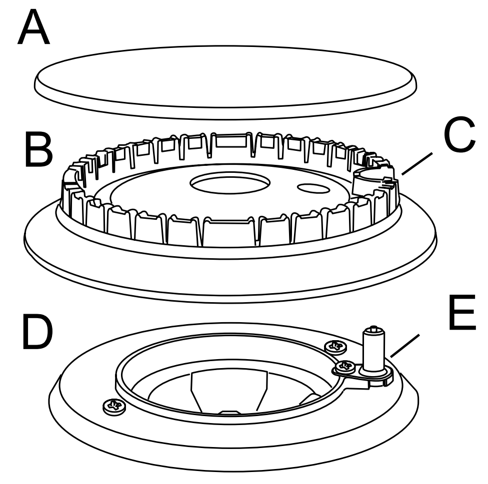
Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.

Kochstellenbrenner

Einige Modelle haben einen separaten Schutzring, der auf den Gasbrennerkopf passt.

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.

Die Brenner mit Einfachring



A - Deckel, B - Kopf, C - Stichloch, D - Elektrode, E - Unterteil

Wenn Sie den Gasbrennerkopf wieder aufsetzen, vergewissern Sie sich, dass das Stichloch auf die Elektrode oder das Loch im Unterteil passt. Kontrollieren Sie, ob der Gasbrennerkopf waagerecht ist und der Deckel mittig auf dem Gasbrennerkopf sitzt.

Der Wok-Brenner

Der Wok-Brenner ist ein wenig komplizierter, kann jedoch ebenfalls zur Reinigung auseinandergenommen werden.

Kochstelle

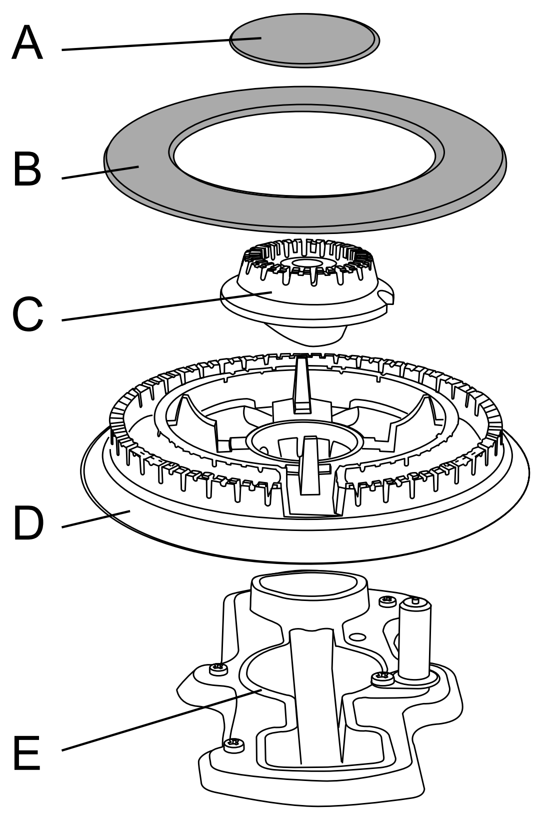
Teil	Beschichtung	Empfohlene Reinigungsmethode
Kochplattenoberteil	Emaille oder Edelstahl	Heißes Seifenwasser, weicher Lappen. Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem Nylontopfkratzer entfernen.
Pfannenträger, Wok-Gestell (nur einige Modelle)	Emailliertes Gusseisen oder Edelstahl	Cif Scheuermilch - Faberge Lever und Nylontopfkratzer.Geschirrspülmaschine.
Wärmeplatte (nur einige Modelle)	Sicherheitsglas	Heißes Seifenwasser, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.
Brennerdeckel	Emaille	Scheuermilch, Nylontopfkratzer. Geschirrspülmaschine.
Brennerschutzringe (nur einige Modelle) und Gasbrennerkopf	Aluminium	Cif oder andere Scheuermilch mit weichem Lappen. Reiben Sie nicht zu stark.
Griddleplatte (nur einige Modelle)	Teflonbeschichtet	Lassen Sie die Platte abkühlen. Spülen Sie sie mit heißem Seifenwasser ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Topfkratzer. Geschirrspülmaschine.

Außenseite des Herdes

Teil	Beschichtung	Empfohlene Reinigungsmethode
Tür, Türeinfassung und Außenseite der Schublade.	Emaille oder Farbe	Heißes Seifenwasser, weicher Lappen.Hartnäckige Flecken vorsichtig mit einem flüssigen Reinigungsmittel entfernen.
	Edelstahl	E Cloth oder Vileda Mikrofaser Plus Allzwecktuch Freudenberg Haushaltsprodukte LP (Supermarkt)
Seiten und Sockel	Gestrichene Oberfläche	Heißes Seifenwasser, weicher Lappen
Spritzschutz/hinterer Luftschlitz	Emaille oder Edelstahl	Heißes Seifenwasser, weicher Lappen. Falls erforderlich, vorsichtig mit Scheuermilch reinigen
Bedienblende	Farbe, Emaille oder Edelstahl	Warmes Seifenwasser. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel auf den Beschriftungen.
Regler/Griffe	Kunststoff/Chrom	Warmes Seifenwasser, weicher Lappen.
Türscheibe/Glasdeckel	Sicherheitsglas	Heißes Seifenwasser, ggfs. Scheuermilch/Topfkratzer.

Ofen und Grill

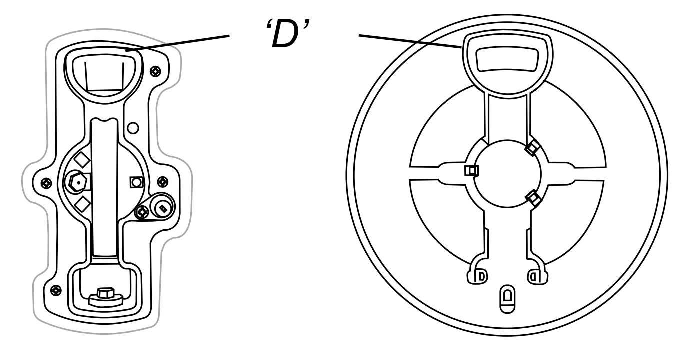
Teil	Beschichtung	Empfohlene Reinigungsmethode
Seiten, Boden und Dach des Ofens -NICHT DIE COOK & CLEAN-OFENABDECKUNGEN (siehe unten)	Emaille	Alle speziellen Ofenreiniger, die sich für Emaille eignen.VORSICHT: ÄTZENDE OFENREINIGER - ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS GENAU BEFOLGEN. Kontakt mit den Ofenelementen unbedingt vermeiden. Schützen Sie den Brenner bei Gasöfen während der Reinigung des Ofeninnenraums mit Folie.
Cook & Clean-Ofenabdeckungen (nur einige Modelle)	Spezialemaille, das sich teilweise selbst reinigt	Diese Oberfläche reinigt sich ab 200 °C selbst. Alternativ können die Abdeckungen entfernt und in heißem Seifenwasser mit einer Nylonbürste abgewaschen werden (siehe „Die Backöfen“ im Abschnitt „Reinigen Ihres Herdes“).
Ofenroste, Handyrack, Grilldreifuß, Handygrillgestell (nur einige Modelle)	Chrom	Spezieller Backofenreiniger, der sich für Chrom eignet. Seifenkissen. Geschirrspülmaschine.
Grillpfanne/Fleischschale, Handygrillschale (nur einige Modelle)	Emaille	Heißes Seifenwasser. Mit Seife gefüllte Stahlwollreinigungspads. Geschirrspülmaschine.



Wok-Brenner

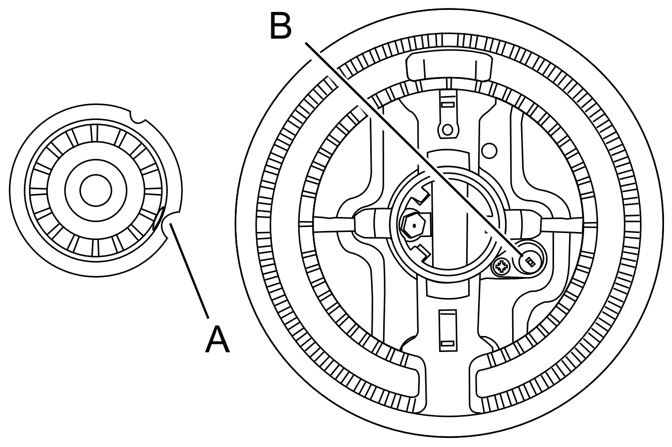
A	*innerer Brennerdeckel,*	*B*	*äußerer Brennerdeckel*
C	*innerer Gasbrennerkopf*	*D*	*äußerer Gasbrennerkopf*
E	*Wok-Brennerunterteil*		

Beim Zusammenbau des Wok-Brenners drehen Sie den größeren, unteren Ring um und suchen Sie den D-förmigen Bereich.



Drehen Sie den Kopf, bis das D dem auf dem Brennerunterteil gegenüberliegt. Drehen Sie den Kopf um und setzen Sie ihn auf das Brennerunterteil.

Um den kleineren, inneren Gasbrenner anzubringen, suchen Sie das größere Elektrodenloch im Gasbrennerrand. Setzen Sie dies auf die weiße Zündelektrode und setzen Sie den inneren Gasbrenner auf den großen, unteren Ring.



A - Elektrodenloch, B - Zündelektrode

Setzen Sie nun die beiden Brennerdeckel auf und vergewissern Sie sich, dass sie fest sitzen.

Handygrill

Die Schale und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden.

Griddleplatte

Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste verwenden.

NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERNDE REINIGER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN WERDEN.

Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit flüssigen Reinigungsmitteln.

Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Backöfen

Die Backöfen haben herausnehmbare Auskleidungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt. Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Die Cook & Clean-Auskleidungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Abdeckungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

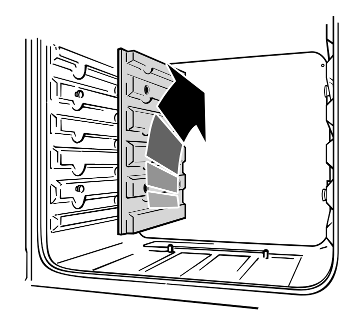
Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

Entfernen der Ofenauskleidungen

Einige der Auskleidungsbleche können zum Reinigen entfernt werden. Zuerst Roste herausnehmen.

Die Seitenabdeckungen jedes Ofens können herausgenommen werden.

Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Sie müssen die Schrauben nicht herausnehmen, um die Ofenauskleidungen zu entfernen. Wird jede Seitenabdeckung nach oben angehoben, gleitet sie von den Schrauben. Diese dann nach vorne ziehen.



Sobald die Auskleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

Problembeseitigung

Dampf kommt aus dem Backofen

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen.

Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Welche Reinigungsmittel sind für den Herd empfohlen?

Informationen zu empfohlenen Reinigungsmaterialien finden Sie im Abschnitt „Reinigung". Einige Reinigungsmittel enthalten Chemikalien, die unter Umständen die Oberflächen Ihres Herdes beschädigen können. Lesen Sie daher vor deren Verwendung unbedingt die Hinweise des Herstellers durch.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Herdinstallation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Speisen kochen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie keine Backform oder kein Backblech, das größer als 330mm x 290mm ist.

Wenn zwei Schubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Schubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Schubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

Der linke Multifunktionsofen geht beim manuellen Einschalten nicht an

Haben Sie eine Kochfunktion eingestellt?

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet?

Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

Wird das Schlüsselsymbol (⚿) im Display angezeigt? Weitere Informationen zur Schlüsselsperrfunktion der Uhr finden Sie im Abschnitt „Uhr" in der Bedienanleitung.

Der linke Multifunktionsofen geht beim Kochen mit der Zeitschaltuhr nicht an

Ist die Zeitschaltuhr korrekt eingeschaltet, aber steht der Ofenregler versehentlich auf AUS?

Wird das Schlüsselsymbol (⚿) im Display angezeigt? Weitere Informationen zur Schlüsselsperrfunktion der Uhr finden Sie im Abschnitt „Uhr" in der Bedienanleitung.

Haben Sie eine Kochfunktion eingestellt?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in einem guten Elektrofachgeschäft kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 240 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist.

Die Backofentür öffnen und den Handygrill (falls vorhanden) und die Ofenroste entfernen.

Die Stromversorgung ausschalten.

Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen.

Sie ist unter Umständen sehr steif.

Schrauben Sie die alte Glühbirne heraus. Schützen Sie Ihre Finger für den Fall, dass die Glühbirne zerbricht.

Die neue Glühlampe einschrauben, die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen.

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sitzt der Brennerschutzring richtig?

Sind die Brennerdeckel richtig aufgesetzt?

Siehe Abschnitt mit der Überschrift „Reinigung Ihres Herdes".

Kochplattenbrenner zünden nicht

Vergewissern Sie sich, dass die Brennerteile nach dem Abwischen oder Entfernen zur Reinigung wieder richtig eingesetzt wurden.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Gasbrennern, wenn Sie die Taste drücken? Falls nicht, kontrollieren Sie, ob die Stromversorgung ein ist – leuchtet die Uhr?

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den Montageanweisungen installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehme n entsprechen.

Bei Gasgeruch

Elektrische Schalter nicht ein- oder ausschalten.

Nicht rauchen!

Keine offenen Flammen verwenden.

Das Gas am Gaszähler oder Zylinder ausschalten.

Türen und Fenster öffnen, um das Gas loszuwerden.

Andere Personen unbedingt aus dem betroffenen Bereich fernhalten

Das Gasversorgungsunternehmen anrufen.

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Die Verwendung eines Gaskochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Deshalb immer auf eine gute Belüftung der Küche achten: Halten Sie die Belüftungsöffnungen geöffnet oder sehen Sie eine mechanische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzughaube) vor.

Die besonders intensive oder langanhaltende Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, wie z. B. das Öffnen eines Fensters oder den Betrieb einer Dunstabzughaube auf einer höheren Leistungsstufe erforderlich machen.

Der Herd sollte von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden. Lassen Sie sich die Lage des Herdkontrollschalters vom Installateur zeigen. Markieren Sie ihn, um ihn leichter finden zu können. Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Alle Teile des Herdes werden bei Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeitlang heiß.

Seien Sie beim Berühren des Herdes vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Versichern Sie sich ebenfalls immer, dass die Regler in der AUS-Stellung und kühl sind, bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Betreiben Sie den Herd niemals mit nassen Händen.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs. Sie können Feuer fangen, wenn sie eine heiße Oberfläche berühren.

Vorsicht beim Reinigen. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet werden, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Verwenden Sie keine unstabilen Töpfe und halten Sie die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt.

Es darf Babys und kleinen Kindern niemals erlaubt werden, in der Nähe des Herdes zu sein. Sie dürfen keinesfalls auf irgendeinem Teil des Geräts sitzen oder stehen. Bringen Sie ihnen bei, nicht an den Reglern oder anderen Teilen des Herdes zu spielen.

Bewahren Sie niemals etwas in Schränken über einem Herd auf, das für Kinder von Interesse ist. Kinder, die auf den Herd klettern, um sie zu erreichen, können ernsthafte Verletzungen erleiden.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Brennbare Wandbehänge oder Vorhänge usw. sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht sein.

Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

Lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien oder entzündliche Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts.

Verwenden Sie bei Fettbränden kein Wasser. Heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Schalten Sie die Regler aus. Ersticken Sie das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.

Lassen Sie die Kochplatte niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen.

Tragen Sie niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen greifen, die in Schränken über der Kochstelle aufbewahrt werden. Brennbares Material kann sich entzünden, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche gelangt und kann schwere Verbrennungen verursachen.

Lassen Sie beim Erwärmen von Fetten und Ölen große Vorsicht walten, da sich diese entzünden können, wenn sie zu heiß werden.

Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erwärmen Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt zusammen.

Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Friteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.

Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.

Bei Gebrauch eines elektrischen Geräts nahe der Kochplatte sollten Sie sich vergewissern, dass die Schnur des Geräts die Kochplatte nicht berühren kann.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Glas, Glaskeramik, Tonwaren oder anderen glasierten Behältern eignen sich zum Kochen auf der Kochstelle. Andere können aufgrund der plötzlichen Temperaturänderung zerbrechen.

Sorgen Sie dafür, dass niemand auf einen Teil des Herdes klettert, sich auf ihn stellt oder sich daran hängt.

Verwenden Sie keine Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Küche jederzeit gut belüftet ist. Verwenden Sie Abzuggebläse oder Dunstabzughauben, wenn vorhanden.

Erwärmen Sie niemals ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen des Behälters und damit Verletzungen führen.

Der Herd ist nur zum Zubereiten von Speisen bestimmt und darf nicht für einen anderen Zweck benutzt werden.

Der Backofen sollte NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden, da dies nicht nur Energieverschwendung ist, sondern sich auch die Regler überhitzen können.

Wenn der Backofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig offen halten.

Die technischen Daten dieses Herdes sollten nicht geändert werden.

Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.

Wenn der Herd nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass die Regler in der Aus-Stellung sind.

Reparatur und Ersatzteile

Füllen Sie bitte die Geräteinformationen unten aus und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Angaben helfen uns, Ihr Gerät genau zu identifizieren und helfen uns, Ihnen zu helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Kraftstofftyp:	Gas/Elektrizität
Name des Geräts:	Falcon Toledo XT 110
Farbe*	
Seriennummer *	
Händlername und -anschrift:	
Kaufdatum:	
Name und Anschrift des Installateurs:	
Installationsdatum:	

* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen. Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr. Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor. Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten. Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen. Schauen Sie auf dem Geräteschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als: -

G 20 20 Millibar

CAT II 2H3+

CAT II 2E3+

CAT II 2E3B/P

Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten. Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Siehe dazu der Abschnitt Gasumstellung dieser Anleitung.

Sicherheitsanforderungen/Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einer Fachkraft installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizit ätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch dieses Geräts die Anleitung. In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unkorrekter Installation des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild. Dieses Gerät kann auf die Verwendung anderer Gasarten umgestellt werden. Stellen Sie es in einem gut belüfteten Raum auf.

Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen. Örtliche Richtlinien zur Be- und Entlüftung müssen beachtet werden, mindestens ist jedoch folgendes notwendig:

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder vergleichbares, für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einer kombinierten Wohnküche mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m³ installiert werden. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von unter 5 m³ installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm² erforderlich. Soll er in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m³ bis 10 m³ installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm² erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m³ ist kein Luftabzug erforderlich. Hat der Raum jedoch eine Tür, die direkt ins Freie geöffnet werden kann, ist selbst bei einem Rauminhalt zwischen 5 m³ und 10 m³ kein Luftabzug erforderlich. Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist ggf. mehr Belüftung notwendig.

Aufstellung des Herdes

Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

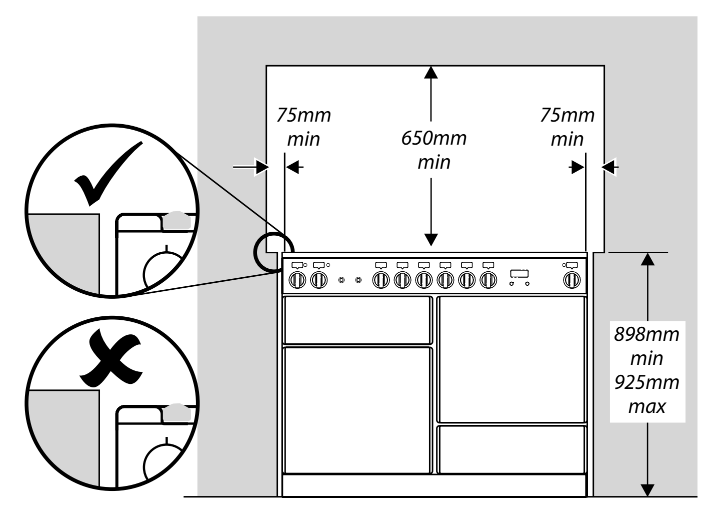
HINWEIS:

Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Aufstellen des Herdes

Die nachstehenden Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes von benachbarten Flächen.

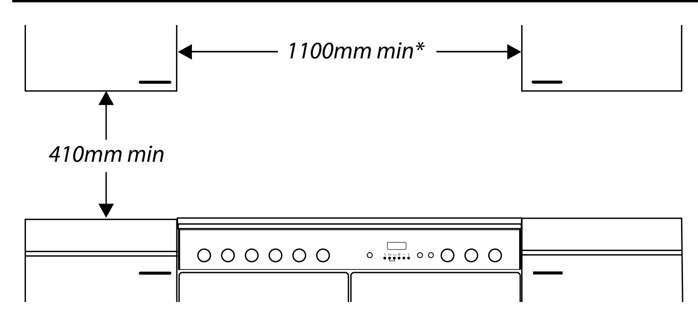
Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.



Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.



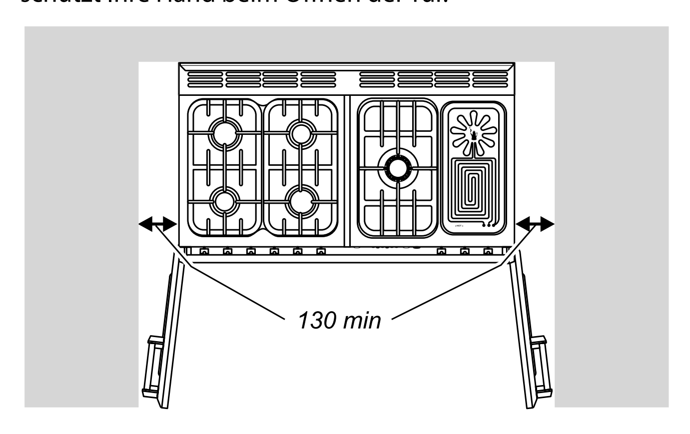
*Jede Dunstabzughaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzughaubenherstellers installiert werden.

Möbel- und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme-, spritz- und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl- oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 1110 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Den Herd nicht einklemmen. Es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen. Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.



Auspacken des Herdes

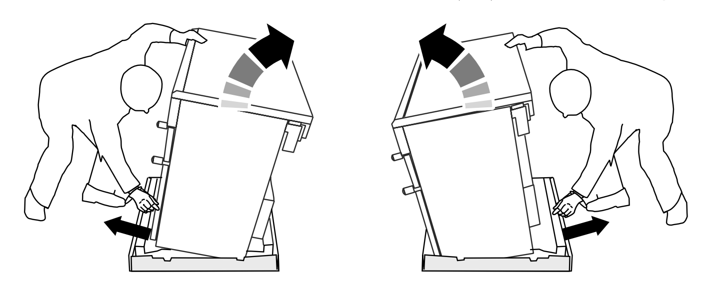
Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

Durchtrennen Sie die Schnüre und heben Sie den Karton vom Herd ab. Lassen Sie den Herd auf der Bodenverpackung stehen. Siehe loses Auspackblatt.

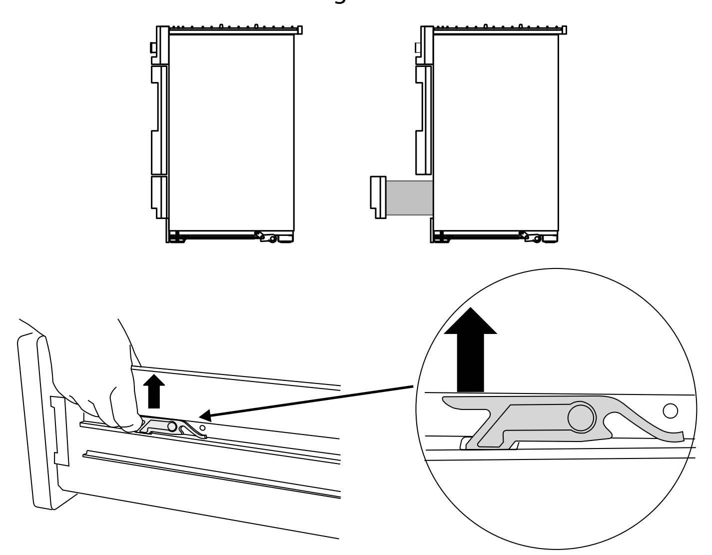
Versetzen des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die hintere Hälfte der Polystyrol-Verpackung.



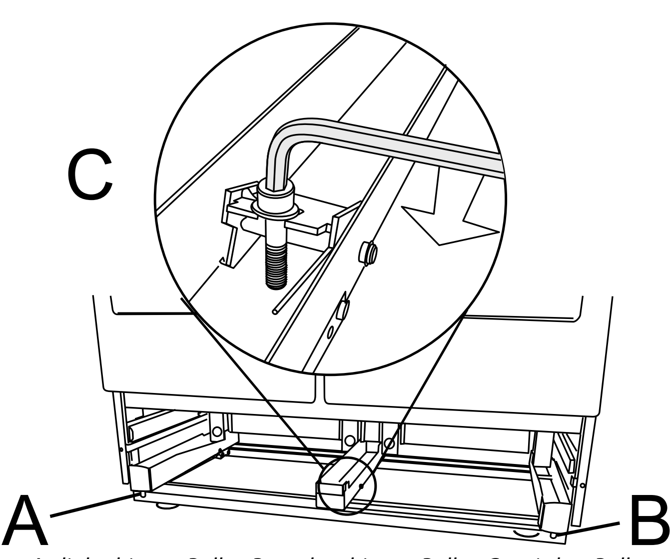
Wiederholen Sie dies an der Vorderseite und entfernen Sie die vordere Hälfte des Verpackungsbodens. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen sicheren Ort, sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

Senken Sie die Rollen ab.

Den Innensechskantschlüssel an der mittleren Rollenabsenkvorrichtung (C in der Abb. unten) anbringen.



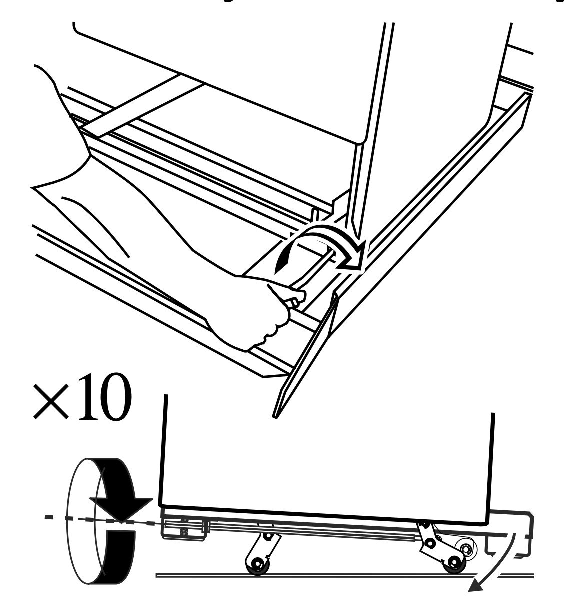
A - linke, hintere Rolle, B - rechte, hintere Rolle, C - mittlere Rolle

SENKEN SIE DIE VORDERE ROLLE AB, indem Sie 14 ganze (360°) Drehungen ausführen.

Senken Sie jetzt DIE ZWEI HINTEREN ROLLEN AB.

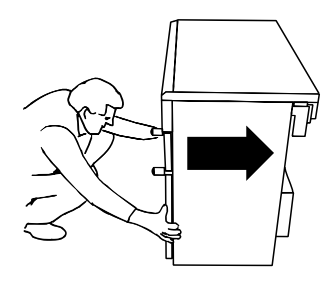
Legen Sie das Nivellierwerkzeug wie unten abgebildet an die Stellmutter an.

Führen Sie 10 ganze (360°) Drehungen aus. (Dazu müssen Sie das Nivellierwerkzeug 20 mal drehen und neu anlegen.)



Senken Sie unbedingt BEIDE DER HINTEREN ROLLEN AB. An den vorderen unteren Ecken des Herdes befinden sich zwei Stellmuttern - je eine pro Rolle.

Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Schieben Sie den Herd vorsichtig rückwärts aus der Verpackung. Schieben Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können.



Umstellung auf eine andere Gasart

Wenn das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden soll, nehmen Sie die Umstellung an dieser Stelle vor. Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Gasumstellung" dieser Anleitung.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Nivellierwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.

Die Höhe der vorderen Rolle einstellen, um den Herd waagerecht zu stellen. Im Uhrzeigersinn drehen, um den Herd anzuheben, gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu senken.

Wenn Sie mit der Höhe und waagerechten Position zufrieden sind, heben Sie die Vorderseite des Herdes um eine Drehung der vorderen Einstellrolle. Die Vorderfüße auf den Boden herunterschrauben. Die vordere Einstellrolle gegen den Uhrzeigersinn rollen, um die vordere Rolle anzuheben, sodass die Vorderseite des Herdes auf den Füßen, nicht der vorderen Rolle ruht, um versehentliches Bewegen des Herdes zu verhindern.

Das Nivellierwerkzeug in der Schublade lassen, damit der Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd versetzen möchte.

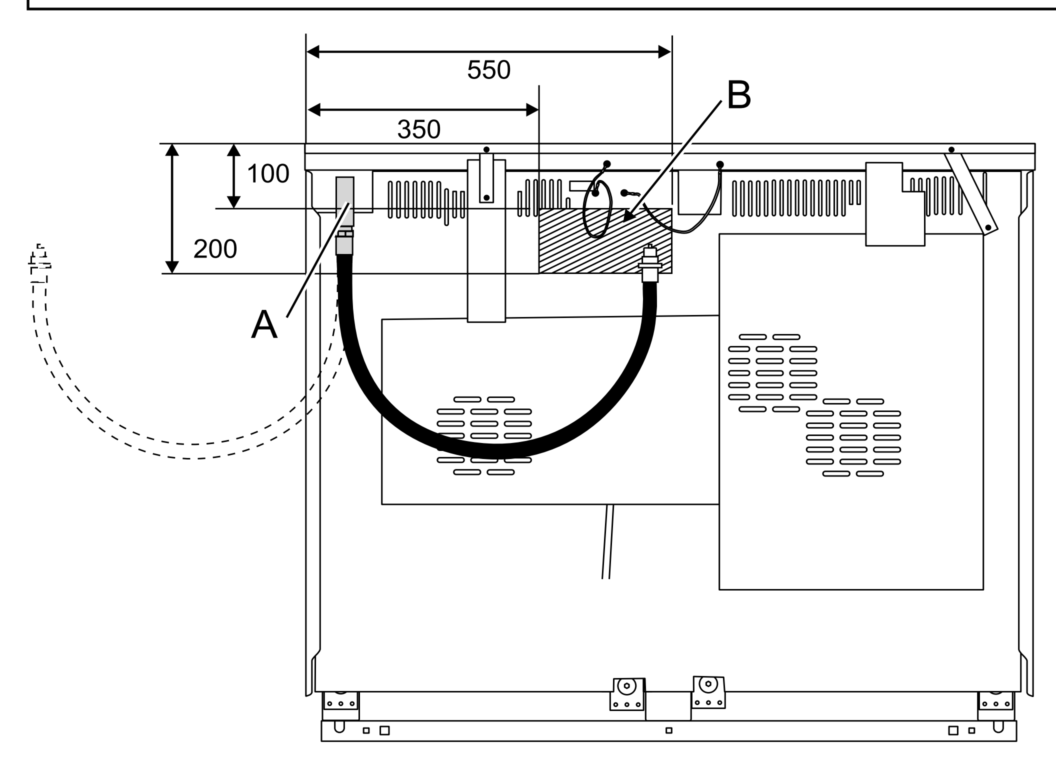
Gasanschluss

Haltevorrichtung

Eine Haltevorrichtung sollte angebracht sein, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen ist. Eine Haltevorrichtung sollte am Bauwerk befestigt werden und sollte gelöst werden können, damit der Herd zur Reinigung oder Wartung herausgezogen werden kann.

Flexibler Gasschlauch

Zwischen Gasversorgung und Anschlussschlauch muss ein Gasabsperrventil angebracht werden. Der flexible Schlauch



Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen zu geben. Idealerweise sollte der Hausversorgungsanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung auf der Rückseite des Herdes sein. („B" in der Abbildung).

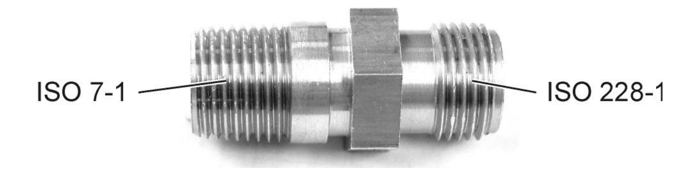
Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

(nicht im Lieferumfang des Herdes enthalten) muss den einschlägigen Normen entsprechen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses. Die Hausgasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden.

Der Geräteanschluss befindet sich direkt unter Kochstellenhöhe an der Rückseite des Herdes. („A" in der Abbildung).

Der Einlassanschluss für den Herd ist ISO 7-1 Innengewinde. Wenn Sie einen Anschluss ISO 228-1 benötigen, finden Sie den Adapter im Umstellsatz. Tragen Sie ein geeignetes Gewindedichtmittel auf das ISO 7-1-Ende auf.



Schrauben Sie den Steckverbinder in den Herdeinlass, bis er fingerdicht sitzt. Mittels zweier geeigneter Werkzeuge (eines am Einlass des Herds, um sicherzustellen, dass er ruhig gehalten wird und einem am Steckverbinder) den Steckverbinder im Einlass am Herd festziehen.

Min. 15 Nm.

Max. 20 Nm.

Den Schlauch an den Steckverbinder anschließen.

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch u-förmig nach unten hängt.

Druckprüfung

Der Gasdruck kann an der Gasdüse eines der mittleren Kochstellenbrenner gemessen werden. Den Pfannenträger, Brennerkopf und -deckel entfernen. Die Gasdüse ist nun zugänglich.

Testdrücke siehe Abschnitt Technische Daten an der Rückseite dieser Anleitung.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

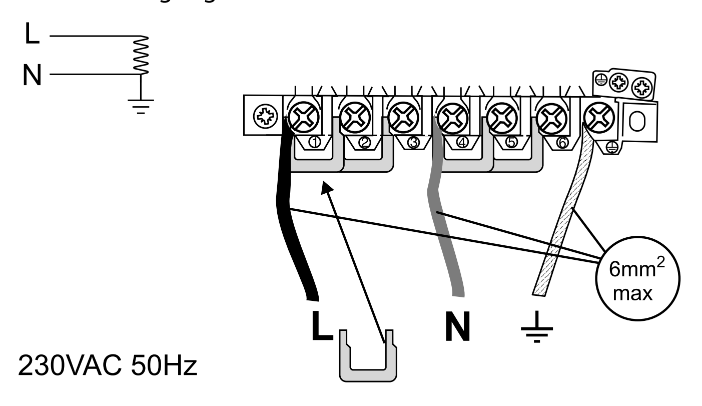
Hinweis

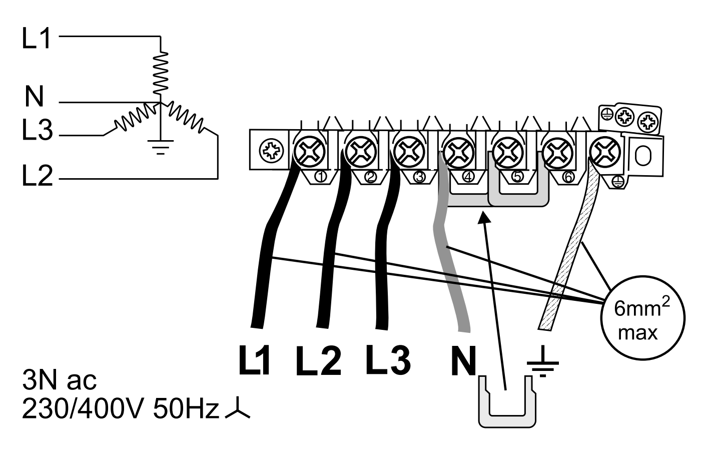
Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 5.1 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand.

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen.





Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter)

Soll die Installation durch eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (FI-Schalter) mit 30 mA geschützt werden, kann der kombinierte Gebrauch Ihres Herdes und anderer Haushaltsgeräte gelegentlich zu ungewolltem Auslösen führen. In diesen Fällen muss der Herdschaltkreis ggf. durch den Einbau einer 100 mA-Schutzeinrichtung geschützt werden. Diese Arbeit sollte von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kochstelle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensi cherheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Den Regler für jeden Brenner auf das große Flammensymbol drehen. Drücken Sie auf die Zündtaste. Drücken Sie den Regler hinein. Dadurch strömt Gas in den Brenner. Den Regler etwa weitere 5 Sekunden eingedrückt halten.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Backofenprüfung

Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt sein, bevor der Multifunktionsofen funktioniert.

Zur Einstellung der Uhrzeit siehe Abschnitt „Die Uhr".

Die Backöfen einschalten und kontrollieren, ob sie sich erwärmen. Die Öfen ausschalten.

Anbringen des Sockels

Die 3 Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes lösen. Das mittlere Schlüsselloch über die mittlere Schraube haken. Jedes Endschlüsselloch verdrehen und auf seine jeweiligen Schrauben setzen. Die Befestigungsschrauben anziehen.

Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagerecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm diese Anleitung.

Vielen Dank.

Umstellung auf eine andere Gasart

Sehen Sie im Abschnitt Technische Daten auf der Rückseite der Anleitung nach, ob der Herd auf die Gasart, die Sie verwenden wollen, umgestellt werden kann.

Diese Umstellung muss von einer Fachkraft ausgeführt werden. Nach der Umstellung muss die Installation den einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie dieses Gerät umstellen.

Bei falscher Umstellung des Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Diese Anleitung muss in Verbindung mit dem Rest der Geräteanleitung verwendet werden, vor allem Informationen über Normen, Herdaufstellung, Eignung des Anschlussschlauches, usw.

Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen und nach Abschluss prüfen, ob das Gerät gasdicht ist.

Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.

Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

Gasdüsen

Brennerdeckel und -köpfe entfernen. Alte Düsen entfernen. Neue Düsen anbringen (korrekte Düsen siehe Abschnitt Technische Daten auf der Rückseite der Anleitung). In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

Hahneinstellung

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Die Backofen- und/oder Grilltür öffnen und die Befestigungsschrauben unter der Bedienblende entfernen. Einige Modelle haben eine Platte unter der Bedienblende, die von den unteren Befestigungsschrauben gehalten wird.

Alle Knebel abziehen.

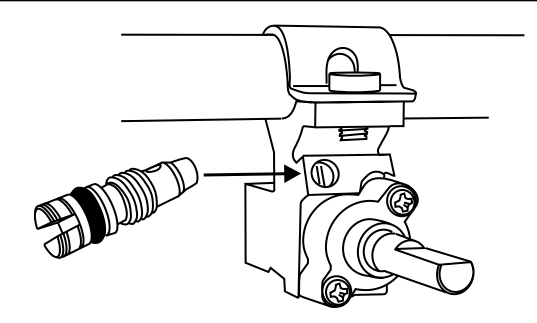
Die Bedienblende nach rechts schieben und nach vorne ziehen.

Die Bedienblende anheben und nach vorne ziehen.

Dabei darauf achten, die elektrische Verdrahtung nicht zu beschädigen oder zu überdehnen.

Umstellung auf andere Gasarten.

Die Hahnumlenkschraube herausschrauben.



Mit einer Flachspitzzange die Umlenkschraube vorsichtig entfernen und die richtige Ersatzschraube anbringen. Angaben zur richtigen Größe finden Sie im Abschnitt „Technische Daten" im hinteren Teil des Handbuchs. Die Schraube anziehen.

Die Bedienblende wieder anbringen.

Aufkleber

Den passenden Aufkleber, der anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist, auf das Datenschild kleben.

Druckprüfung

Den passenden Aufkleber, der anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist, auf das Datenschild kleben.

Testdrücke siehe Abschnitt Technische Daten an der Rückseite dieser Anleitung.

Der Gasdruck kann an einer der linken Kochstellenbrennerdüsen gemessen werden. Den Brennerkopf abheben. Das Manometer an die Düse anbringen. Den Kochstellenbrenner einschalten und einen der anderen Brenner einschalten und anzünden.

Nach dem Überprüfen des Drucks die Hähne abdrehen und den Brennerkopf austauschen.

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

Die Funktion aller Brenner prüfen.

Kontrollieren, ob das Gerät elektrisch sicher ist.

ACHTUNG - WARTUNG IST NUR VON EINER AUTORISIERTEN FACHKRAFT AUSZUFÜHREN
Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen, ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

Reparatur und Wartung

VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.

Nach Abschluss der Reparatur prüfen, ob das Gerät gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Keine erneuerten oder unbefugten Gasregler verwenden.

Vor Aufnahme der Reparatur von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden:
- Bedienblende, Seitenabdeckungen, Kochplattenblech oder elektrische Komponenten oder Abdeckungen.

Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

Anmerkung – Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Ansicht von vorn.

1. Bedienblende entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Die Backofentüren öffnen und die Befestigungsschrauben unter der Bedienblende entfernen. Anm.: Einige Modelle haben eine Platte unter der Bedienblende, die von den unteren Befestigungsschrauben gehalten wird.

Alle Knebel abziehen.

Die Bedienblende nach rechts schieben und nach vorne ziehen. Dabei darauf achten, die elektrische Verdrahtung nicht zu beschädigen oder zu überdehnen.

Die Bedienblende anheben und nach vorne ziehen.

Verdrahtung von der Rückseite trennen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Beim Ersetzen von Leitungen bitte den Schaltplan zu Rate ziehen. Funktion der Zeitschaltuhr kontrollieren.

2. Kochplattenbleche entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten.

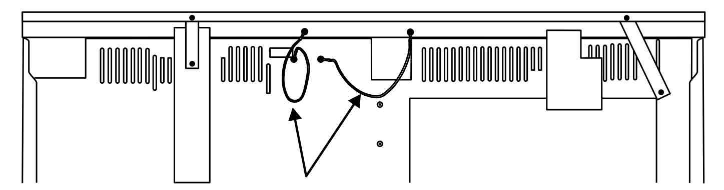
Linkes Blech

Auf der Rückseite die Schrauben lösen, mit denen der Abzugschlitz am Kochplattenblech befestigt ist. Die Pfannenträger, Brennerköpfe und -deckel abnehmen. Die 4 Schrauben und Unterlegscheiben entfernen, mit denen das Kochplattenblech am Rahmen befestigt ist. Vorderseite der Kochplatte anheben und dann herausnehmen.

Rechtes Blech

Auf der Rückseite die Schrauben lösen, mit denen der Abzugschlitz am Kochplattenblech befestigt ist. Wenn die linke Kochplatte nicht entfernt wurde, die Schrauben lösen, die das linke Blech befestigen. Den Pfannenträger, Brennerkopf, die Brennerdeckel und die Schutzringe abnehmen. Die Schrauben, mit der der Wok-Brenner an der Kochplatte befestigt ist, entfernen. Die 4 Schrauben und Unterlegscheiben entfernen, mit denen das rechte Blech am Rahmen befestigt ist. Das Blech vorsichtig anheben und herausziehen und dabei darauf achten, die Elektrode des Wok-Brenners nicht zu beschädigen.

In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und die Leitungen wieder anschließen. Beim Austauschen der rechten Kochplatte darauf achten, die Zündelektrode des Wok-Brenners nicht zu beschädigen.



Die hinteren Erdleitungen sollten beim Wiedereinsetzen der Befestigungsschrauben wieder angeschlossen werden, da sie einen Teil der Erdung des Herdes bilden.

Auf richtige Funktion des Brenners überprüfen.

3. Seitenabdeckungen entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Bedienblende entfernen - siehe 1. Herd nach vorne ziehen. Die 4 Sicherungsschrauben für jede Blende entfernen (1 vorne unten, 1 oben und 2 hinten).

In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

4. Zündschalter oder Lichtschalter entfernen

Die Bedienblende entfernen (siehe 1).

Anm. Der alte Schalter wird beim Entfernen ggf. zerstört. Den alten Schalter von seiner Einfassung entfernen. Dazu den Schalterkörper hinter der Bedienblende greifen und scharf drehen. Die Schaltereinfassung kann dann durch Zurückfalten seiner Sperrflügel und Drücken nach vorne entfernt werden. Die neue Einfassung an der Bedienblende anbringen. Dazu zunächst den erhabenen Keil an seinem Gehäuse mit dem Ausschnitt in der Bedienblende ausrichten und ihn von vorne eindrücken. Den neuen Schalter an der Einfassung montieren. Dazu die Keilabschnitte ausrichten und eindrücken. Den neuen Knopf durch Eindrücken von vorne anbringen.

Die Bedienblende in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen und auf richtige Funktion überprüfen.

5. Uhr entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Den/die Zeitschaltuhr kontrollregler abziehen.

Die Zeitschaltuhr mit Halterung durch Entfernen der Befestigungsschrauben von der Blende entfernen.

Die Zeitschaltuhr durch Eindrücken der Kunststofflaschen am Zeitschaltuhrgehäuse von ihrer Halterung entfernen und gleichzeitig die Einheit nach vorne ziehen. In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.

Beim Ersetzen von Leitungen bitte den Schaltplan zu Rate ziehen. Funktion der Zeitschaltuhr kontrollieren.

VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.

6. Einen Thermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Bedienfeld und entsprechendes Kochplattenblech entfernen. Die Ofentür öffnen. Ofenroste und -bleche entfernen und Dachauskleidung (falls vorhanden) herausziehen.

Rechter Ofen

Die beiden Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung des Thermostatglases befestigt ist. Das Thermostatglas aus den Clips an der hinteren Ofenabdeckung herausnehmen.

Linker Ofen

Die beiden Schrauben entfernen, mit denen das Thermostatglas an der Gebläseabdeckung hinten im Ofen befestigt ist. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Herds zu erhalten. Beide Abdeckkästen abheben, nachdem die Befestigungsschrauben entfernt wurden. Die Thermostatkapillare vom Ofen entfernt zuführen. Die Drähte vom Thermostat trennen und die beiden Befestigungselemente lösen, mit denen die Kontrollvorrichtung an der Befestigungsplatte befestigt ist. Das Ersatzthermostat einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Glas hinten im Ofen mittig zwischen den Clips befestigt ist.

Kontrollieren, ob das Thermostat richtig funktioniert.

7. Thermischen Sicherungsautomaten eines Ofenelements entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben. Die Sicherung befindet sich auf der Erdungsplatte neben den Ofenelementanschlüssen. Die Sicherungsverdrahtung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen die Sicherung an der Erdungsplatte befestigt ist, und die Sicherung entfernen. Die Ersatzsicherung einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

8. Kochplattenregelhahn austauschen

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Das entsprechende Kochplattenblech an der Vorderseite anheben (siehe 2).

Die Ausfallsicherungsleitung hinten am Hahn herausziehen. Die Rohrverschraubung hinten am Hahn lösen. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen der Hahn an der Gasringleitung befestigt ist. Die Zündschalterverdrahtung trennen. Den Hahn entfernen.

Die Dichtung entfernen und wegwerfen. Den Ersatzhahn mit einer neuen Dichtung versehen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist. Die Kochplattenzündung prüfen.

9. Kochplattenbrennerdüse austauschen

Brennerdeckel und -kopf entfernen. Alte Düse entfernen. Neue Düse einsetzen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

10. Kochplattenelektrode austauschen

Die Pfannenträger, Brennerköpfe und -deckel abnehmen. Die Schraube, mit der die Elektrode am Brennergehäuse befestigt ist, entfernen. Die Elektrode herausheben und die Leitung trennen.

Hinweis

Darauf achten, dass der Zündungsdraht nicht durch das Loch fällt.

Die Leitung an der neuen Elektrode anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen. Anschließend kontrollieren, ob der Brenner korrekt zündet.

11. Einen Kochplattenbrenner entfernen oder austauschen

Das Kochplattenblech entfernen (siehe 2).

Linke Kochplattenbrenner

Hitzeschutz entfernen (2 Schrauben). Die Brenner sind in Zweiergruppen auf Kreuzträgern montiert. Brennerzuleitungen an den Brennern trennen. Die rechte Schraube entfernen, mit der der Kreuzträger befestigt ist. Träger nach rechts schieben, um ihn aus der linken Position zu lösen. Den Kreuzträger und die Brenner herausheben. Die Brenner sind mit 2 Schrauben an den Kreuzträgern befestigt. Entsprechenden Brenner entfernen und den neuen Brenner einsetzen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Brenner auf richtige Funktion überprüfen.

Rechter Wok-Brenner

Brennerzuleitungen am Brenner trennen. Den neuen Brenner einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Brenner auf richtige Funktion überprüfen.

12. Ofentür entfernen

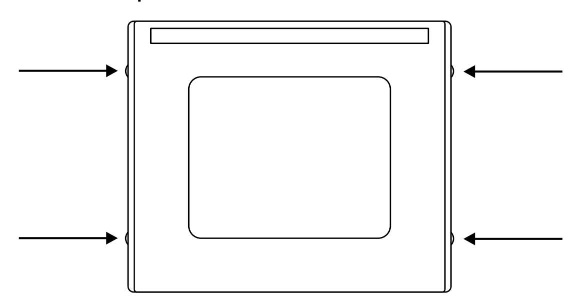
Die Ofentür öffnen. Die Tür festhalten und die beiden Schrauben entfernen, mit denen das obere Scharnier am Vorderrahmen des Geräts befestigt ist. Die Tür vom unteren Scharnier entfernen, indem sie leicht angehoben und nach außen bewegt wird. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

13. Ofentüraußenverkleidung austauschen

Den Herd vorschieben, um Zugriff auf die Seiten zu erhalten.

Öffnen Sie die Ofentür etwas und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Vorderabdeckung von den Türseiten (zwei pro Seite).



Heben Sie die äußere Türverkleidung vorsichtig ab.

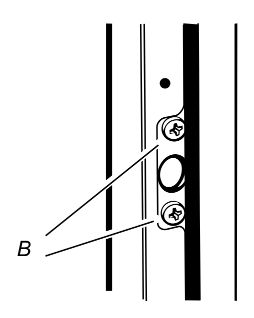
Türgriff von der Verkleidung entfernen. Dazu die 2 Befestigungsmuttern lösen. Türgriff an neuer Verkleidung anbringen.

Die Verkleidung an der Tür anbringen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

14. Ofentürriegel austauschen

Äußere Türverkleidung des Ofens entfernen (siehe 12). Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Schließhakenvorrichtung an der inneren Türverkleidung befestigt ist. Den Ersatzschließhaken einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Die Türfunktion prüfen.

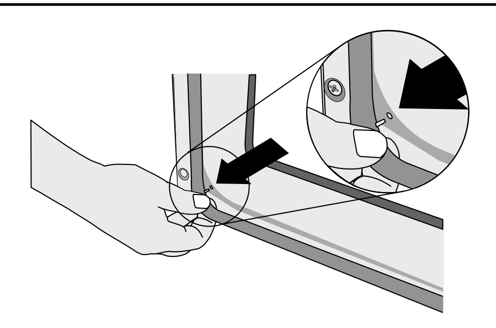


15. Schließhaken der Ofentür verstellen

Die Ofentür öffnen und die Sicherungsmutter im unteren Bereich der Sperrklinke lösen. Die Sperrklinke nach innen oder außen verstellen, bis die gewünschte Türfunktion erzielt wurde. Die Sicherungsmutter wieder anziehen.

16. Ofentürdichtung austauschen

Die Ofentür öffnen. Die Dichtung wird an der hinteren Fläche durch kleine Haken gehalten. Die Dichtung an der Ecke diagonal von der Türmitte abziehen, bis dieser Haken gelöst wurde. Den nächsten Haken ähnlich lösen und dies für alle Haken wiederholen. Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird.



Beim Anbringen einer neuen Dichtung die Verbindungsstelle der Dichtung unten platzieren. Die neue Dichtung in eines der Ecklöcher der Tür einhaken und nacheinander alle Haken um die Tür herum einhaken.

17. Zündfunkengeber austauschen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren. Die Befestigungselemente lösen, mit denen der Funkengeber befestigt ist, und die Vorrichtung entfernen.

Neuen Funkengeber am Herd montieren und Zuleitungen austauschen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Schaltplan beachten. Zündung auf richtige Funktion überprüfen.

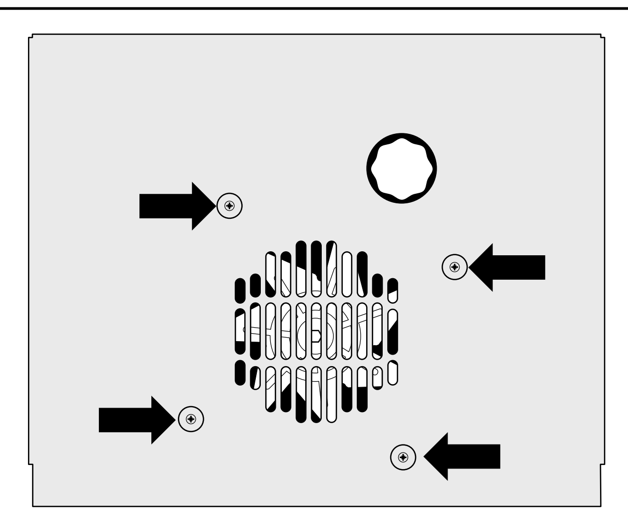
18. Elektrodenleitungen der Herdplatte entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Geräts zu erhalten. Die Kochplatte entfernen (siehe 2). Den Abdeckkasten entfernen und alle Hochspannungsleitungen am Funkengeber trennen. Die Leitung an der Elektrode trennen. Das isolierte Bündel Hochspannungsleitungen durch die hintere Leiste ziehen. Die entsprechende Leitung aus der Isolierung ziehen und die Ersatzleitung hineinschieben. Die Leitungen wieder in die hintere Leiste einsetzen. Die Leitungen wieder mit dem Funkengeber und der Ofenelektrode verbinden. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und die Zündung kontrollieren.

19. Innere Ofenabdeckung entfernen

Die Ofentür öffnen. Am linken Ofen die 2 Befestigungsschrauben lösen, mit denen das Thermostatglas befestigt ist.



Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die innere Rückwand hinten am Ofen befestigt ist.

Die Abdeckung abnehmen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Befestigungselemente fest angezogen sind.

20. Ein Ofengebläse ersetzen

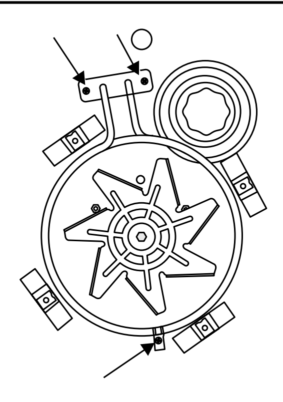
Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Gebläseverdrahtung entfernen und die Anschlusspositionen notieren. Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 19 beschrieben entfernen. Die Gebläselamellen festhalten und die mittlere Mutter (Linksgewinde), Messingunterlegscheiben, Gebläselamelle und Sprengring lösen. Die Befestigungselemente des Gebläses lösen und hinten aus der Vertiefung nehmen. Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

21. Ein Ofengebläseelement entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben. Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren. Die innere Abdeckung hinten wie in Abschnitt 19 beschrieben entfernen.



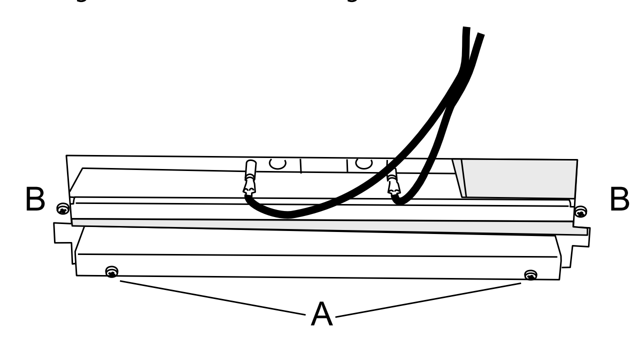
Die Befestigungsmittel entfernen, mit denen das Element im Ofen befestigt ist, und das Element herausnehmen. Das Ersatzelement einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen richtig funktioniert.

22. Unteres und oberes Element des linken Ofens entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Unteres Element

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungsmittel entfernen, mit denen die Abdeckung befestigt ist, und die Abdeckung abheben.



Die 2 Schrauben „A“ entfernen und die Platte herunterfallen lassen. Die 2 Schrauben „B“ entfernen, die obere Platte absenken und durch den Schlitz in der Herdrückseite entfernen.

Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.

Die Befestigungsmittel des Herdelements entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Oberes Element

Die linke Ofentür öffnen und die Befestigungselemente lösen, mit denen der Hitzeschutz befestigt ist. Die Befestigungsmittel der oberen Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen. Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

23. Warmhalteplatte Neon austauschen

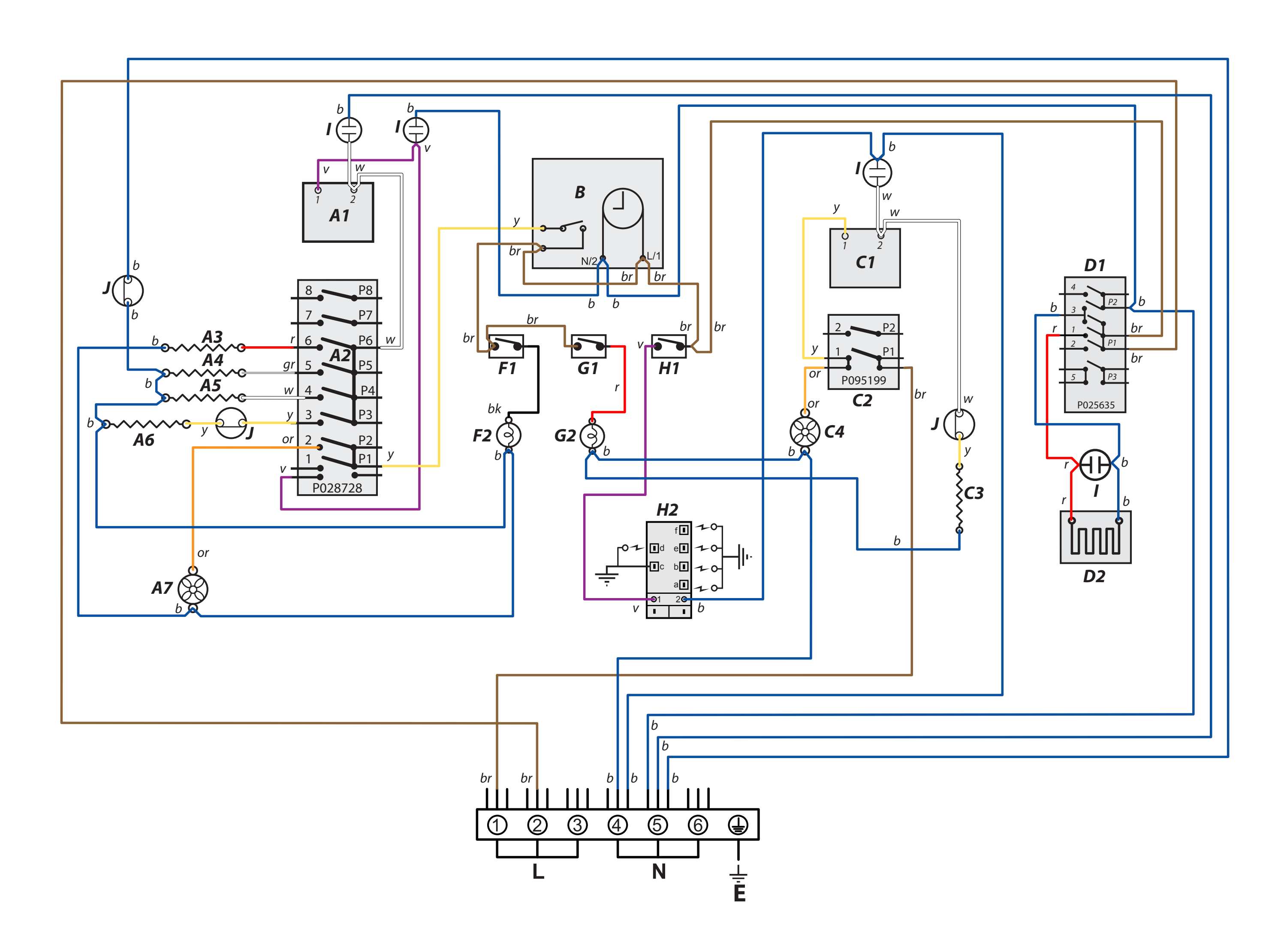
Die rechte Kochplatte entfernen (siehe 2). Kochplatte vorsichtig mit der Oberseite nach unten auf eine ebene Fläche legen. Die 2 Schrauben entfernen, mit denen die Neonhalterung am Rahmen der Warmhalteplatte befestigt ist. Neue Neongruppe und Halterung montieren.

In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und auf richtige Funktion überprüfen.

24. Warmhalteplatte austauschen

Rechte Kochplatte entfernen, siehe 2. Neue Kochplatte einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

Starkbrenner und Warmhalteplatte auf richtige Funktion überprüfen.



Ovens	**Multifunctionele**	**Geforceerde luchtconvectie**
	2,5kW	2,5kW
Energie-efficiëntieklasse op een schaal van A (efficiënt) tot G (inefficiënt)	B	A
Energieverbruik Gebaseerd op normbelasting	0,90kWh	0,85kWh
Netto volume (liter)	62	67
Type	Middelgroot	Groot
Bereidingstijd bij standaardbelasting (minuten)	41 minuten	38 minuten
Bakoppervlak	$1400cm^2$	$1400cm^2$

Die Backöfen	**Multifunktionsofen**	**Umluft/Heißluft**
	2,5kW	2,5kW
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	B	A
Energieverbrauch Bei Standardbeladung	0,90kWh	0,85Wh
Nettovolumen (Liter)	62	67
Typ	Mittel	Groß
Kochzeit bei Standardbeladung (Minuten)	41 Minuten	38 Minuten
Backfläche	$1400cm^2$	$1400cm^2$

Schaltplan

De in het schakelschema getoonde verbinding is voor enkele fase, 230V, 50Hz.

Legende bij schakelschema

Code	*Beschrijving*
A1	Thermostaat linker multifunctionele oven
A2	Linker multifunctieschakelaar
A3	Onderste element linker multifunctionele oven
A4	Bovenste buitenste element linker multifunctionele oven
A5	Bruiningselement linkeroven (binnenste paar)
A6	Ventilatorelement linker multifunctionele oven
A7	Ventilator linkeroven
B	Klok
C1	Thermostaat rechteroven
C2	Schakelaar rechteroven
C3	Element rechteroven
C4	Ventilator rechteroven
D1	Bordenwarmerschakelaar
D2	Bordenwarmer
F1	Schakelaar ovenlampje
F2	Ovenlampje
G1	Schakelaar ovenlampje
G2	Ovenlampje
H1	Ontstekingsschakelaar
H2	Vonkgenerator
I	Neon
J	Stroomonderbrekers

Kleurcode	
b	Blauw
br	Bruin
bk	Zwart
or	Oranje
r	Rood
v	Violet
w	Wit
y	Geel
g/y	Groen/Geel
gr	Grijs

Schakelschema

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230V 50Hz.

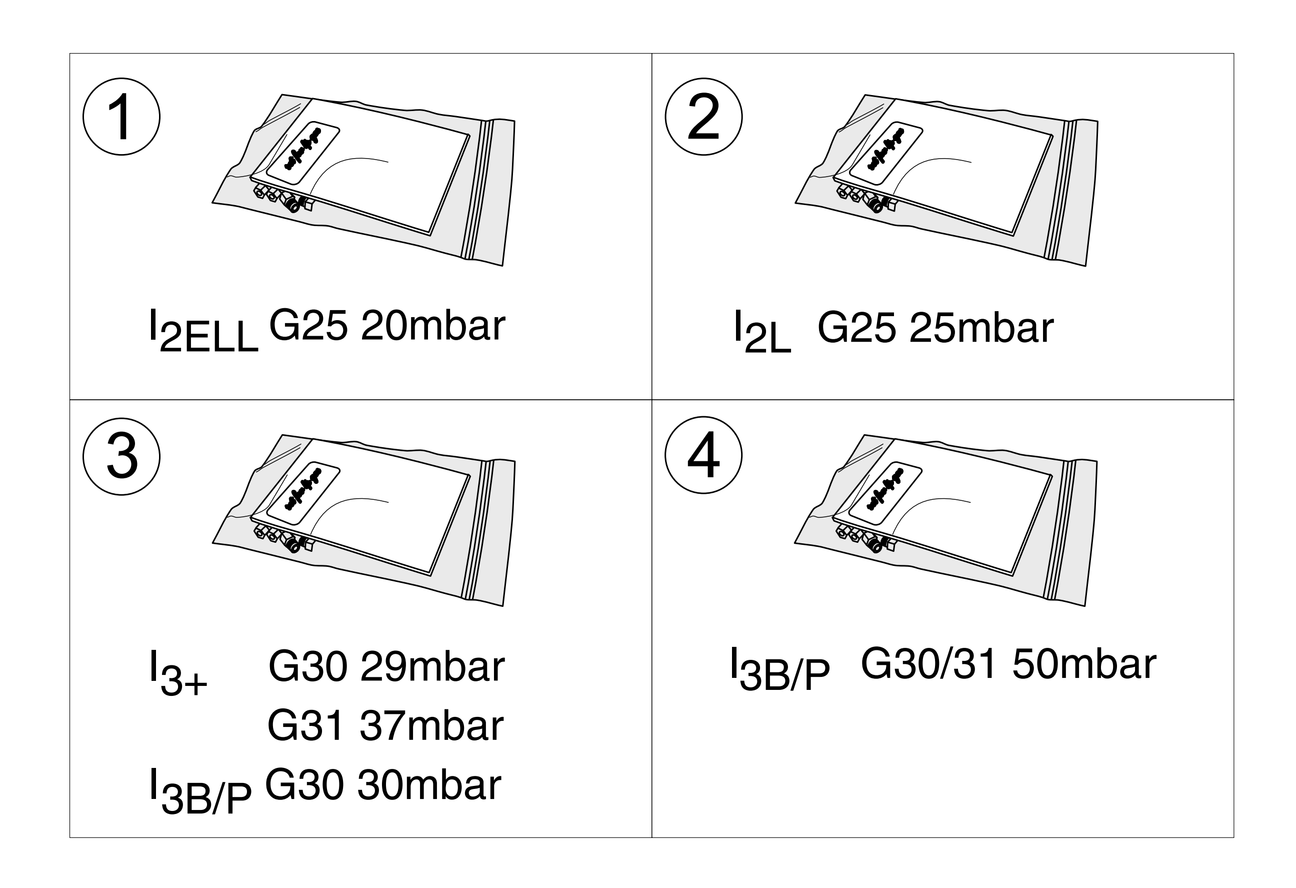
Legende

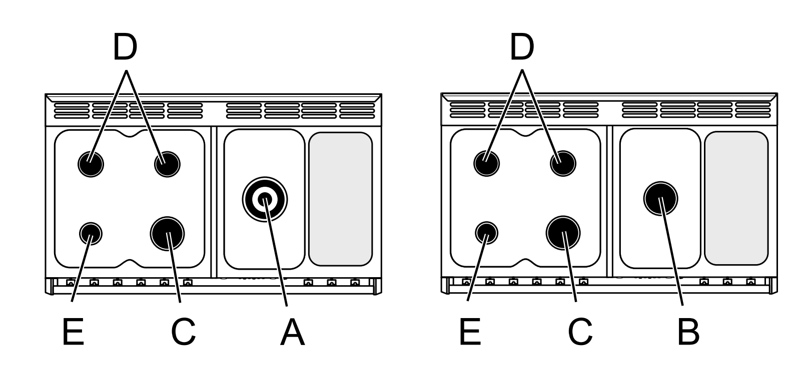
Code	*Bezeichnung*
A1	Thermostat, Multifunktionsofen, links
A2	Linkes multifunktionsschalter
A3	Unteres Element, Multifunktionsofen, links
A4	Element, oben außen, Multifunktionsofen, links
A5	Linkes Bräunungselement (inner)
A6	Gebläseelement, Multifunktionsofen, links
A7	Ofengebläse links
B	Uhr
C1	Thermostat Backofen rechts
C2	Ofenschalter rechts
C3	Gebläseofenelement
C4	Ofengebläse rechts
D1	Warmhalteplattenschalter
D2	Warmhalteplatte
F1	Ofenlichtschalter
F2	Backofenglühlampen
G1	Ofenlichtschalter
G2	Backofenglühlampen
H1	Zündschalter
H2	Zündfunkengeber
I	Neon
J	Thermischer Auslöser

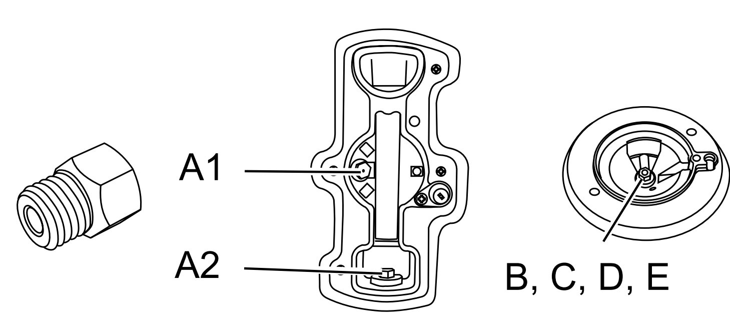
Farbecode	
b	Blau
br	Braun
bk	Schwarz
or	Orange
r	Rot
v	Violett
w	Weiß
y	Gelb
g/y	Grün/Gelb
gr	Grau

Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

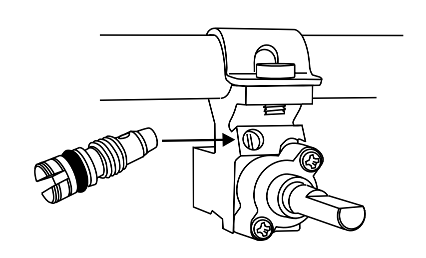
Umstellung auf eine andere Gasart







	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2S	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P
	G20	G20	G25.1	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	25mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A1	80	80	95	95	54		47	54
A2	129	114	123	123	77		72	77
kW	3.5	3.5	3.3	3.5	3.5		3.5	3.5
B	128	124	136	136	87		81	87
kW	3.0	3.0	2.8	3.0	3.0		3.0	3.0
C	134	124	135	135	87		81	87
kW	3.0	3.0	2.8	3.0	3.0		3.0	3.0
D	109	96	105	105	68		60	68
kW	1.7	1.7	1.6	1.7	1.7		1.7	1.7
E	75	70	76	76	51		46	51
kW	1.0	1.0	0.95	1.0	1.0		1.0	1.0



	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2S	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P
	G20	G20	G25.1	G25	G30	G31	G30/31	G30
	20mbar	25mbar	25mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	30mbar
A	96	96	96	96	57		50	57
B	54	54	54	54	40		34	40
C	54	54	54	54	40		34	40
D	39	39	39	39	32		24	32
E	38	38	38	38	28		23	28

AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

CE